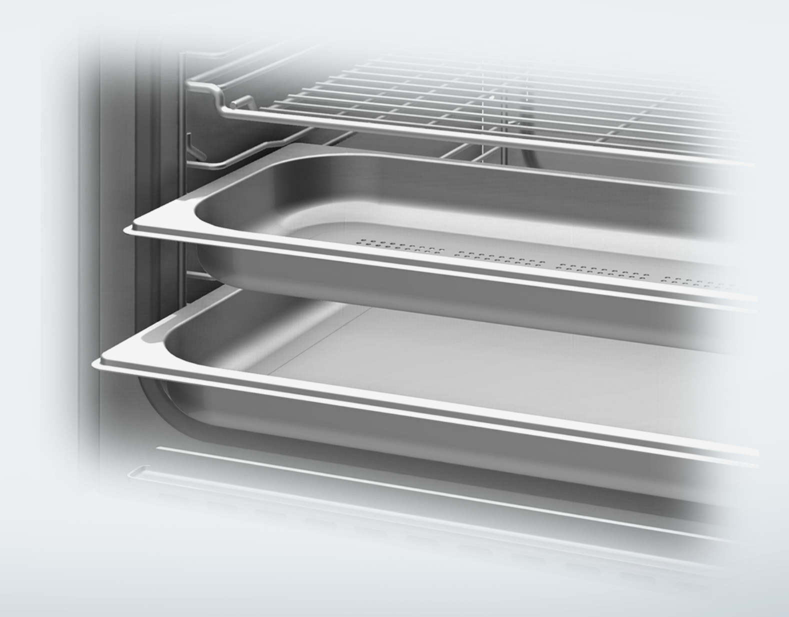


Mode d’emploi et instructions de montage
Four à vapeur



Veuillez lire **absolument** le mode d’emploi avant la pose, l’installation et la mise en service de votre appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager l'appareil.

fr - CH

M.-Nr. 09 679 940

Table des matières

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Ce four à vapeur satisfait aux prescriptions de sécurité en vigueur. Tout emploi non conforme peut toutefois causer des dommages aux personnes et aux biens.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre l'appareil en marche.
Ils contiennent des conseils importants en matière de sécurité, de montage, d'utilisation et d'entretien. Vous vous protégerez de la sorte et éviterez d'endommager l'appareil.

Miele n'est pas responsable des dommages provoqués par le non-respect de ces prescriptions de sécurité et mises en garde.

Conservez la notice d'utilisation et de montage ; si l'appareil change de propriétaire, remettez-lui la notice d'utilisation et de montage.

Utilisation conforme aux dispositions

▶ Ce four à vapeur est destiné à servir dans un foyer ou dans un environnement assimilable à celui d'un foyer.

▶ Ce four à vapeur n'est pas destiné à servir en plein air.

▶ N'utilisez le four à vapeur que conformément à l'usage domestique et pour les opérations décrites dans la notice d'utilisation. Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Les personnes qui en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou de leur manque d'expérience ou de connaissances ne sont pas en mesure d'utiliser le four à vapeur de manière sûre devront être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes ne peuvent se servir de l'appareil sans surveillance que si cela leur a été expliqué d'une manière leur permettant de l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

En présence d'enfants dans le ménage

▶ Utilisez la sécurité enfants pour que les enfants ne puissent enclencher le four à vapeur à votre insu.

▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à distance du four à vapeur, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

▶ Les enfants de plus de huit ans ne peuvent utiliser le four à vapeur sans surveillance que si son fonctionnement leur a été expliqué de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer le four à vapeur sans surveillance.

▶ Surveillez toujours les enfants se trouvant à proximité du four à vapeur. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Risque d'asphyxie !
Par jeu, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enroulant dans les matériaux d'emballage (les feuilles par exemple) ou en se les enfilant sur la tête.
Rangez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de brûlure par la vapeur brûlante !
La peau des enfants est beaucoup plus sensible aux fortes températures que celle des adultes. Les enfants ne doivent pas ouvrir la porte de l'appareil quand le four à vapeur est en marche. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ait suffisamment refroidi et que tout risque de brûlure soit écarté.

▶ Risque de blessure ! La porte peut supporter une charge maximale de 8 kg. Les enfants peuvent se blesser sur la porte ouverte. Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, empêchez les enfants de monter dessus, de s'asseoir dessus ou de s'y suspendre.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, de maintenance ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation et d'entretien et les réparations ne doivent être effectués que par des spécialistes agréés par Miele.

▶ Les dégâts subis par le four à vapeur peuvent menacer votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service un appareil endommagé.

▶ La sécurité électrique du four à vapeur est assurée uniquement s'il est raccordé à la terre et si cette protection est installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale.
En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.

▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) inscrites sur la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement concorder avec celles du réseau électrique afin de ne pas endommager l'appareil.
Comparez-les avant de raccorder l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien professionnel.

▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le four à vapeur au réseau électrique par ce moyen.

▶ Afin de garantir un fonctionnement sûr, n'utilisez le four à vapeur qu'après l'avoir encastré.

▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).

▶ Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement du four à vapeur.
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.

▶ Les bénéfices de la garantie seront perdus si le four à vapeur n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.

▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.

▶ Si la fiche mâle a été détachée du cordon d'alimentation, ou si le câble du secteur ne se termine pas par une prise femelle, il faut confier le raccordement du four à vapeur au secteur à un électricien professionnel.

▶ Si le câble du secteur est endommagé, il faut le remplacer par un câble spécial de type H 05 VV-F (gaine isolante en PVC), disponible auprès du service après-vente Miele.

▶ Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le four à vapeur soit déconnecté du secteur.
Assurez-vous que c'est le cas :

- déclenchez le disjoncteur de l'installation domestique, ou bien
- dévissez entièrement le fusible à vis de l'installation domestique et sortez-le de son logement, ou bien
- débranchez la fiche mâle (si présente) de la prise femelle.
  Ce faisant, ne tirez pas le cordon, saisissez la prise.

Utilisation conforme

▶ Risque de brûlure !
Le four à vapeur devient très chaud quand il fonctionne.
Vous risquez de vous brûler avec l'enceinte de cuisson, les aliments, les accessoires et la vapeur brûlante.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson. Lorsque vous enfournez des récipients ou que vous les sortez du four, veillez à ce que leur contenu ne déborde pas.

▶ Risque de brûlure !
A la fin d'une opération de cuisson, le four à vapeur comporte de l'eau très chaude, qui sera à nouveau pompée dans le réservoir à eau. Veillez à ce que le réservoir à eau ne bascule pas lorsque vous le sortez de l'appareil et le posez.

▶ Dans les cannettes fermées, une surpression se produit lors de la stérilisation et du réchauffage, qui risquerait de les faire éclater. N'utilisez pas le four à vapeur pour stériliser ou réchauffer des cannettes.

▶ Vous pourriez vous blesser ou trébucher sur la porte ouverte du four à vapeur. Ne laissez pas la porte ouverte si ce n'est pas nécessaire.

▶ Un récipient en plastique ne résistant pas à la chaleur ni à la vapeur risque de fondre à haute température et d'endommager l'appareil. N'utilisez que de la vaisselle en matière synthétique pouvant résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur. Respectez les indications du fabricant de la vaisselle.

▶ Les plats qui sont conservés dans l'enceinte de cuisson risquent de sécher, et l'humidité qui en résulte peut entraîner l'apparition de corrosion dans l'appareil. Ne conservez aucun plat préparé dans l'enceinte de cuisson et n'utilisez, pour la cuisson, aucun récipient susceptible de rouiller.

▶ La porte peut supporter une charge maximale de 8 kg.
Ne montez pas sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte et ne vous asseyez pas dessus ; ne posez dessus aucun objet pesant.
Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de cuisson. L'appareil pourrait être endommagé.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.
Pour nettoyer le four à vapeur, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

▶ Les rayures peuvent endommager le verre des vitres de la porte.
N'utilisez pas de détergents abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses dures ni de racloirs à lame aiguisée pour nettoyer les vitres de la porte.

▶ Il est possible de démonter les grilles supports pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
Remontez-les correctement et n'utilisez jamais le four à vapeur sans avoir remonté les grilles supports.

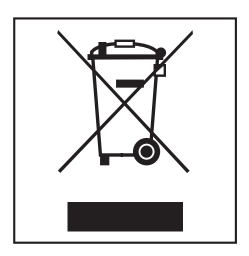
Elimination de l'emballage de transport

L’emballage protège l'appareil contre les dégâts susceptibles de survenir durant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage dans le circuit des matériaux économise des matières premières et réduit le volume des déchets. Votre agent reprend l'emballage sur place.

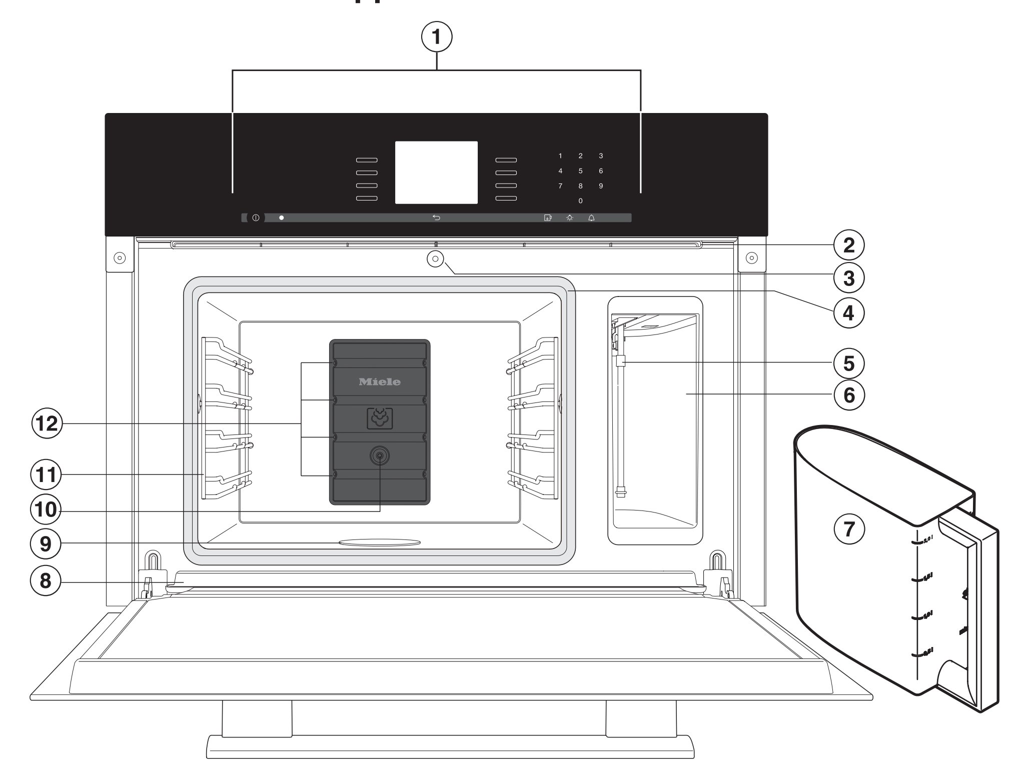
Elimination de l'appareil usagé

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore de précieux matériaux. Mais ils contiennent aussi des substances toxiques dont l'utilisation s'est avérée nécessaire pour le fonctionnement et la sécurité de l'appareil. Déposées avec les ordures ménagères, éliminées, manipulées ou traitées de manière inadéquate, ces substances risquent de nuire à la santé de l'homme et à son environnement. N'éliminez donc en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères ou les déchets encombrants.



Utilisez plutôt les déchetteries installées dans votre commune pour la récupération et la valorisation des appareils électriques et électroniques usagés. Pour de plus amples informations, contactez votre revendeur.

Vue d'ensemble de l'appareil



① Panneau de commande

② Sortie des buées

③ Ouvre-porte automatique pour réduction de vapeur

④ Joint de porte

⑤ Tube d'aspiration

⑥ Compartiment pour le réservoir à eau

⑦ Réservoir à eau

⑧ Conduite de récupération en bas de l'enceinte de cuisson

⑨ Corps de chauffe inférieur

⑩ Sonde thermique

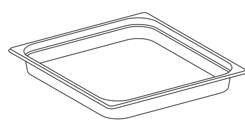
⑪ Niveaux d'enfournement

⑫ Arrivée de vapeur

Accessoires fournis avec l'appareil

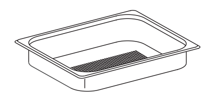
Vous pouvez commander des pièces ou des accessoires supplémentaires (voir chapitre "Accessoires disponibles en option").

Bac de récupération DGG 21



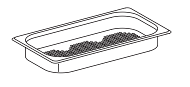
Pour récupérer le liquide qui s'égoutte
325 x 430 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 8



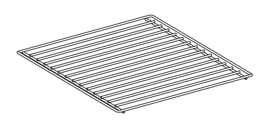
1 récipient de cuisson perforé
contenance 2,0 l / capacité utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 1



2 récipients de cuisson perforés
contenance 1,5 l / capacité utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

Grille



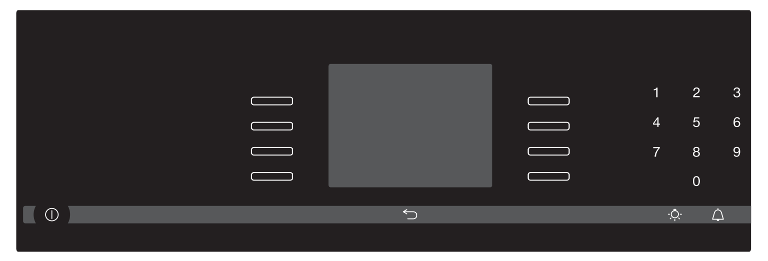
Pour y déposer ses propres plats de cuisson

Tablettes de détartrage

Pour détartrer l'appareil

Bon pour un livre de cuisine Miele

Panneau de commande



Touches sensitives

Vous commandez l'appareil en effleurant les touches sensitives. Chaque effleurement est validé par un signal sonore. Vous pouvez modifier le volume du bip des touches dans le menu Réglages ou le désactiver entièrement (voir chapitre "Réglages").

	Fonction
⏻	Mise en marche/arrêt de l'appareil
▭	Navigation dans le menu Sélection des points de menu ou valeurs affichés à côté à l'écran (Les touches sont rétro-éclairées lorsqu'il est possible d'effectuer une sélection)
↩	Retour
☼	Eclairage
🔔	Mise en marche et arrêt du minuteur Sélection de la durée minutée
0, 1, ..	Touches sensitives numériques Saisie de l'heure (Les touches sont rétro-éclairées lorsqu'il est possible ou nécessaire d'entrer des données)

Zone d'affichage

Des symboles apparaissent à l'écran en plus du texte :

Symbole	Signification
–	Apparaît avec un point de menu ou une invitation à exécuter une action, p. ex. "Poursuivre", et est affecté à une touche sensitive. Sélection du point de menu souhaité par effleurement de la touche sensitive placée juste à côté de celui-ci.
(barre de défilement)	L'écran peut afficher au maximum 4 possibilités de sélection. Si d'autres possibilités sont disponibles, ce tiret apparaît.
- - - -	Une ligne pointillée est affichée après la dernière sélection possible. Ensuite apparaît le début de la liste.
+ / -	Saisie de la date (n'apparaissent que lorsqu'il est possible ou nécessaire d'entrer des données).
✓	La sélection actuelle est marquée d'une coche.
i	Des informations sur l'utilisation et des conseils sont affichés à l'écran. Pour supprimer cette fenêtre d'information, validez avec "OK" ou suivez les indications.
	Heure de départ
	Opération terminée

Bac de récupération

Quand vous cuisinez avec des récipients perforés, insérez toujours le bac de récupération au niveau le plus bas. Le liquide qui s'égoutte lors de la cuisson y est recueilli et peut être ensuite facilement éliminé. Au besoin, vous pouvez utiliser le bac de récupération comme récipient de cuisson.

Réservoir à eau

La capacité maximale de remplissage est de 2,0 litres et la capacité minimale de 0,5 litre. Le réservoir à eau comporte des repères. L'eau ne doit jamais dépasser le repère supérieur !

La consommation d'eau dépend des aliments. L'ouverture de la porte de l'enceinte en cours de cuisson augmente la consommation d'eau.

Selon l'opération de cuisson, il peut arriver que le réservoir à eau doive être à nouveau rempli au bout de 90 minutes. L'appareil vous avertit en cas de manque d'eau.

A la fin d'une opération de cuisson, l'eau résiduelle provenant du four à vapeur est alors à nouveau pompée dans le réservoir à eau. Videz le réservoir à eau après avoir utilisé l'appareil.

Bruits

Après avoir été enclenché, pendant qu'il fonctionne et après avoir été déclenché, l'appareil émet un bruit (ronflement).
Ce bruit n'indique ni un malfonctionnement ni un défaut de l'appareil. Il survient lors du pompage et de la vidange de l'eau.

Température

Une température préenregistrée est affectée à certains modes de cuisson. Cette température préenregistrée peut être modifiée pour une seule opération de cuisson, ou de façon durable (voir chapitre "Réglages").

Temps de cuisson

Vous pouvez régler un temps de cuisson compris entre 1 minute (00:01) et 10 heures (10:00).
Si vous souhaitez programmer un temps de cuisson supérieur à 59 minutes, vous devez saisir la durée en heures et en minutes.
Exemple : temps de cuisson 80 minutes = 01:20.

Phase chauffage

Pendant que l'appareil chauffe pour atteindre la température réglée, la montée en température de l'enceinte de cuisson et "Préchauffage" sont affichés à l'écran (exceptions : programmes automatiques, Cuisson menu).

Le temps de montée en température dépend de la quantité et de la température des aliments. En général, cette phase dure environ 5 minutes. Ce temps est prolongé si vous préparez des aliments réfrigérés ou congelés.

Phase de cuisson

Lorsque la température réglée est atteinte, la phase de cuisson démarre. Pendant la phase de cuisson, le temps restant est affiché à l'écran.

Réduction de vapeur

Peu avant la fin du temps de cuisson, la porte de l'appareil s'entrouvre automatiquement afin que la vapeur puisse s'échapper de l'enceinte de cuisson par une petite fente. La porte se referme automatiquement.

Cette fonction de réduction de vapeur peut être désactivée (voir chapitre "Réglages"). Lorsque la réduction de vapeur est désactivée, la fonction "Maintien au chaud" est aussi automatiquement désactivée.
Si la réduction de vapeur est désactivée, une grande quantité de vapeur s'échappe à l'ouverture de la porte.

Maintien au chaud

Pour utiliser cette fonction, vous devez modifier le réglage usine (voir chapitre "Réglages").

Si l'appareil n'est pas arrêté à la fin de l'opération de cuisson, les aliments sont maintenus au chaud à une température de 70 °C pendant 15 minutes maximum.

> Tenez compte du fait que les aliments délicats, particulièrement le poisson, continuent de cuire durant la période de maintien au chaud.

Eclairage de l'enceinte de cuisson

L'appareil est réglé en usine de telle sorte que l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteigne après le démarrage de l'opération pour des raisons d'économie d'énergie. Si l'éclairage de l'enceinte de cuisson doit rester allumé en permanence pendant que l'appareil fonctionne, vous devez modifier le réglage usine (voir chapitre "Réglages").

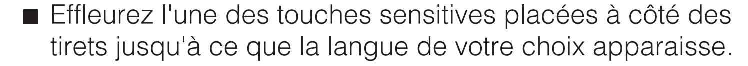
Si vous laissez la porte ouverte après la cuisson, l'éclairage s'éteindra automatiquement au bout de 5 minutes.

Vous trouverez de plus amples informations concernant l'utilisation de votre appareil ainsi que des conseils et astuces sur la cuisson à la vapeur aux chapitres "Cuisson à la vapeur" et "Programmes spéciaux".

Une fois raccordé au réseau, le four à vapeur s'enclenche automatiquement.

Le message d'accueil "Miele - Willkommen" apparaît à l'écran, puis l'appareil vous invite à effectuer quelques réglages de base, dont vous aurez besoin pour la mise en service.

Réglage de la langue et du pays



- Effleurez l'une des touches sensitives placées à côté des tirets jusqu'à ce que la langue de votre choix apparaisse.
- Effleurez la touche sensitive située à gauche, près de la langue choisie.

Votre sélection est marquée d'une coche ✓.
Si vous avez par mégarde sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, le symbole ⚑ vous servira de repère, vous permettant de vous orienter et de revenir au sous-menu Langue.

- Pour valider, effleurez la touche sensitive placée à côté de "OK".
- Effleurez la touche sensitive à gauche, à côté du pays souhaité, et validez avec "OK".

Régler l'heure

- Utilisez les touches sensitives numériques pour saisir l'heure, puis validez avec "OK".

Réglage de la date

- Utilisez les touches sensitives à côté de **+** et **-** pour saisir l'année, le mois et le jour, en validant à chaque fois avec "OK".

Choix de l'affichage de l'heure

Vous pouvez choisir entre les différentes options suivantes :

- **activé** : l'heure continue à s'afficher quand l'appareil est éteint.
- **désactivé** : l'heure ne s'affiche pas quand l'appareil est éteint.
- **suppression de l'affichage nocturne** : l'heure s'affiche de 5h00 à 23h00.

■ Effleurez la touche sensitive située à côté du format de votre choix.

■ Pour valider, effleurez la touche sensitive placée à côté de "OK".

Collez la plaque signalétique qui se trouve parmi les documents joints à l'appareil à l’emplacement prévu à cet effet au chapitre "Service après-vente, plaque signalétique, garantie".

Le fonctionnement de l'appareil étant contrôlé en usine, il se peut que de l'eau résiduelle s'écoule des conduites dans l'enceinte de cuisson lors du transport.

Premier nettoyage

- Retirez les films de protection, s'il y a lieu.

Réservoir à eau

- Retirez le réservoir à eau de l'appareil et rincez-le à la main.

Accessoires / enceinte de cuisson

- Sortez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson. Nettoyez-les à la main ou au lave-vaisselle.

Le four à vapeur a été traité en usine avec un produit d'entretien.

- Nettoyez l'enceinte de cuisson avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude pour retirer le film de protection déposé par ce produit.

Réglage de la dureté de l'eau

Le four à vapeur a été réglé en usine sur la dureté de l'eau "dure". Pour assurer son bon fonctionnement et son détartrage en temps voulu, vous devez régler la dureté de l'eau selon les conditions locales. La fréquence de détartrage de l'appareil varie avec la dureté de l'eau.

- Vérifiez la dureté de l'eau réglée et ajustez-la le cas échéant (voir chapitre "Réglages").

Réglage de la température d'ébullition

Avant de cuire des aliments pour la première fois, vous devez ajuster l'appareil à la température d'ébullition de l'eau, qui varie selon l'altitude à laquelle est installé l'appareil. Ce processus permet également de rincer les conduites d'eau.

Vous devez **absolument** procéder à cette opération pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.

- Mettez l'appareil en service avec le mode Cuisson à la vapeur (100 °C) pendant 15 minutes. Procédez comme cela est décrit au chapitre "Fonctionnement".

A la suite d'un **déménagement**, il convient d'adapter l'appareil à la nouvelle température d'ébullition de l'eau si la différence d'altitude entre le nouveau lieu d'installation et l'ancien est de 300 mètres au moins. Vous devez de plus exécuter une opération de détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien > Détartrage").

Menu principal	Température préenregistrée	Plage de températures
Cuisson à la vapeur Cuisson de tous les aliments, stérilisation, extraction de jus, fonctions utiles	100 °C 212 °F	40 - 100 °C / 105 - 212 °F
Programmes automatiques La liste des programmes automatiques disponibles apparaît à l'écran	-	-
Programmes spéciaux		
Cuisson menu Cuisson simultanée de divers aliments	-	-
Décongeler Pour décongeler en douceur des surgelés	60 °C / 140 °F	50 - 60 °C / 120 - 140 °F
Réchauffer Pour réchauffer en douceur des aliments déjà cuits	100 °C 212 °F	80 - 100 °C 175 - 212 °F
Blanchir	-	-
Stérilisation/conserves	90 °C 195 °F	80 - 100 °C 175 - 212 °F
Stériliser la vaisselle	-	-
Faire lever la pâte	-	-
Programmes personnalisés Création et mise en mémoire d'opérations de cuisson	-	-
Réglages ⚑ Modification des réglages usine	-	-
Détartrage	-	-

Préparation

- Remplissez le réservoir à eau au minimum jusqu'au repère identifié par "min".

> Utilisez **uniquement de l'eau froide du robinet**, en aucun cas de l'eau distillée, de l'eau minérale ou un autre liquide !

- Introduisez le réservoir à eau dans l'appareil jusqu'à la butée.
- Enfournez les aliments.

Sélection du mode de fonctionnement

- Enclenchez l'appareil ⓘ.
- Si le mode de fonctionnement de votre choix n'est pas affiché, effleurez l'une des touches sensitives rétro-éclairées placées à droite à côté de l'affichage, jusqu'à ce que le mode souhaité apparaisse.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement en effleurant la touche sensitive située à gauche à côté de celui-ci.

Réglage de la température

- Confirmez la température préenregistrée à l'aide de "OK".

ou

- Procédez au réglage de la température souhaitée à l'aide des touches sensitives numériques, puis validez avec "OK".

Réglage du temps de cuisson

- Utilisez les touches sensitives numériques pour régler le temps de cuisson souhaité.
- Validez avec "OK".

Une fois le temps de cuisson écoulé

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit et "Réduction vapeur", puis "Opération terminée" s'affichent à l'écran. Pendant la réduction de vapeur, la porte s'entrouvre automatiquement.

Attendez que "Réduction de vapeur" soit éteint avant d'ouvrir la porte de l'appareil et de sortir les aliments.

- Déclenchez l'appareil.

Le ventilateur continue de tourner quelque temps après que l'appareil a été déclenché.

Risque de brûlure !
Vous risquez de vous brûler sur les parois de l'enceinte de cuisson, les aliments qui débordent et les accessoires. Portez des maniques pour sortir les plats chauds du four.

Après utilisation

- Sortez le bac de récupération et videz-le.
- Sortez le réservoir à eau et videz-le.
- Nettoyez et séchez l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation comme décrit au chapitre "Nettoyage et entretien".

Ne refermez la porte de l'appareil que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.

Au cours du fonctionnement

Interruption du fonctionnement

Le fonctionnement s'interrompt dès que vous ouvrez la porte. Le chauffage s'arrête et le temps restant est mémorisé.

De la vapeur s'échappe lors de l'ouverture de la porte. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Risque de brûlure !
Vous risquez de vous brûler sur les parois de l'enceinte de cuisson, les aliments qui débordent, les accessoires et la vapeur brûlante.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson.

Le fonctionnement se poursuit quand vous fermez la porte.

Une fois la porte fermée, la pression est équilibrée, ce qui peut déclencher un sifflement.

L'appareil se remet tout d'abord à chauffer et la température croissante de l'enceinte de cuisson apparaît simultanément dans l'affichage. Lorsque la température réglée est atteinte, l'affichage change et le décompte du temps restant commence.

Modifier les réglages

Vous pouvez modifier les réglages sélectionnés en cours de fonctionnement.

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez le point en question, p. ex. "Température", et effectuez la modification.
- Validez avec "OK".

Enregistrer

Vous pouvez sauvegarder une opération de cuisson de manière à pouvoir l'activer ensuite dans le menu "Programmes personnalisés".

A la fin d'une opération de cuisson, "Enregistrer" s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez "Enregistrer".

Un récapitulatif apparaît.

- Sélectionnez "Appliquer".

L'opération de cuisson peut maintenant être sauvegardée sous un nom que vous choisissez. Ce nom peut comporter jusqu'à 10 caractères. Chaque sélection doit être validée avec "OK".

- Sélectionnez le nom souhaité.

Une fois le nom correctement saisi, sélectionnez "Enregistrer" puis validez avec "OK".

L'écran affiche une information concernant le programme enregistré.

- Validez avec "OK".

Manque d'eau

Si l'appareil vient à manquer d'eau en cours de fonctionnement, un signal sonore est émis et un message s'affiche, vous invitant à ajouter de l'eau fraîche.

- Retirez le réservoir à eau et remplissez-le d'eau.
- Introduisez le réservoir à eau dans l'appareil jusqu'à la butée.
- Fermez la porte.

La cuisson se poursuit.

Programmes personnalisés

Dans le menu "Programmes personnalisés", vous pouvez sauvegarder, sous la dénomination de votre choix, jusqu'à 20 opérations de cuisson que vous utilisez fréquemment.

Si vous n'avez encore enregistré aucun programme, l'écran affiche :

Créer un programme

Vous avez la possibilité de créer vos propres programmes.

Si vous avez déjà enregistré certains programmes, ces derniers s'affichent à l'écran. Vous pouvez choisir entre les différentes options suivantes :

Editer les programmes

Créer un programme
Possibilité de créer des programmes personnalisés.

Modifier un programme
Affichage des programmes mémorisés et possibilité de les modifier.

Supprimer un programme
Possibilité de supprimer des programmes mémorisés.

Créer un programme

- Dans le menu principal, sélectionnez "Programmes personnalisés".
- Sélectionnez "Créer un programme" ou "Editer les programmes".
- Procédez aux réglages comme à l'accoutumée et validez avec "OK".

Si vous souhaitez ajouter une autre étape de cuisson, sélectionnez "Ajouter une étape de cuisson" et procédez comme décrit précédemment.

- Sélectionnez "Terminer le programme".

Un récapitulatif apparaît.

- Validez avec "Appliquer".

L'opération de cuisson peut maintenant être sauvegardée sous un nom que vous choisissez. Ce nom peut comporter jusqu'à 10 caractères. Chaque sélection doit être validée avec "OK".

- Sélectionnez "Enregistrer".
- Sélectionnez le nom souhaité.

Une fois le nom correctement saisi, sélectionnez "Enregistrer".

L'écran affiche une information concernant le programme enregistré.

- Validez avec "OK".

Modifier le programme

- Sélectionnez "Programmes personnalisés".
- Sélectionnez "Editer les programmes".
- Sélectionnez "Modifier le programme".
- Sélectionnez le programme souhaité.

Vous pouvez maintenant modifier les étapes de cuisson ou le nom du programme. Procédez aux réglages comme à l'accoutumée.

Supprimer un programme

- Sélectionnez "Programmes personnalisés".
- Sélectionnez "Editer les programmes".
- Sélectionnez "Supprimer un programme".
- Sélectionnez le programme souhaité.

Heure de départ / Fin

Vous pouvez différer le départ d'un programme de cuisson. Le moment venu, l'appareil se met en marche automatiquement.
Il n'est pas possible de différer le départ du "Détartrage".

Sélectionnez "Départ à" puis réglez l'heure à laquelle votre programmation doit commencer ou sélectionnez "Prêt à" puis réglez l'heure à laquelle votre programmation doit se terminer.

La différence entre l'heure de départ et la fin de l'opération correspond à la durée introduite plus le temps de montée en température calculé par l'appareil.

Vous ne pouvez pas utiliser cette fonction quand la température de l'enceinte est trop élevée, notamment si vous venez de faire cuire un plat. Le cas échéant, "Départ à " et "Arrêt à" ne s'affichent pas.
Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four vapeur avant le début du programme. Les produits frais peuvent perdre leur couleur, voire même devenir impropres à la consommation.

Régler

- Sélectionnez le mode de fonctionnement, la température et la durée comme à l'accoutumée.
- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Départ à" ou "Arrêt à" et entrez l'heure à laquelle la cuisson doit commencer ou se terminer.
- Validez avec "OK".

Annulation

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Départ à" ou "Arrêt à".
- Sélectionnez "Réinitialiser".

Minuterie

Vous pouvez régler la minuterie pour surveiller d'autres opérations.

Vous pouvez aussi utiliser la minuterie alors qu'une cuisson est en cours.

Vous avez la possibilité d'entrer une durée comprise entre 1 seconde et 9 heures 59 minutes, 59 secondes.
La durée réglée pour la minuterie s'affiche en min:s si elle est inférieure à 10 minutes, en h:min à partir de 10 minutes.

La durée minutée doit toujours être entrée en minutes et en secondes, resp. en heures, minutes et secondes.
Exemple : 8 minutes = 0:08:00.

Au terme de ce décompte, un signal sonore retentit. Pour éteindre la minuterie, effleurez le symbole 🔔. Si vous n'éteignez pas la minuterie, elle continue de fonctionner dans l'autre sens et le temps qui s'écoule s'affiche seconde par seconde et le symbole 🔔 clignote, ce qui vous permet de vérifier le temps écoulé depuis son arrêt.

Régler

> Si l'affichage de l'heure est désactivé (voir chapitre "Réglages - Heure"), vous devez mettre l'appareil sous tension ⓘ pour pouvoir régler une minuterie.

- Effleurez la touche sensitive 🔔.
- Saisissez la durée souhaitée à l'aide des touches sensitives numériques.
- Validez avec "OK".

Modifier

- Effleurez 🔔, entrez la durée souhaitée et validez avec "OK".

Annulation

- Sélectionnez 🔔, puis "Réinitialiser".

Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche tout enclenchement involontaire de l'appareil.

Cette fonction n'est pas activée par défaut. Si vous souhaitez utiliser cette fonction, vous devez modifier les réglages d'usine (voir chapitre "Réglages > Sécurité").

Désactiver

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ⓘ.

Un message s'affiche à l'écran.

- Effleurez "OK" jusqu'à ce que le message s'éteigne.

Vous pouvez ensuite utiliser l'appareil comme à l'accoutumée.

La sécurité enfants s'active automatiquement quelques secondes après l'arrêt de l'appareil.

Verrouillage touches

Pour empêcher de modifier les réglages par inadvertance en cours de cuisson, votre appareil a été équipé d'une fonction de verrouillage des touches.

L'activation du verrouillage des touches entraine le blocage de l'ensemble des touches, exception faite de la touche Marche / Arrêt ⓘ. Toutefois on peut stopper la minuterie à la fin du décompte.

Cette fonction n'est pas activée par défaut. Si vous souhaitez utiliser cette fonction, vous devez modifier les réglages d'usine (voir chapitre "Réglages > Sécurité").

Désactiver

- Effleurez une touche sensitive quelconque.

Un message s'affiche à l'écran.

- Effleurez "OK" jusqu'à ce que le message s'éteigne.

Vous pouvez ensuite utiliser l'appareil comme à l'accoutumée.

L'activation du verrouillage des touches s'enclenche quelques secondes après la dernière saisie.

Points importants

Le chapitre "Points importants" comprend des informations et conseils d'ordre général. Si certains types d'aliments et/ou modes d'utilisation spécifiques présentent des particularités, ce sera indiqué dans les chapitres correspondants.

Particularités de la cuisson à la vapeur

Les aliments cuits à la vapeur n'étant pas plongés dans l'eau, ils conservent la quasi totalité de leurs vitamines et de leurs sels minéraux.

Le goût des aliments cuits à la vapeur est mieux préservé qu'avec une cuisson ordinaire. Aussi conseillons-nous de ne pas ou peu saler les aliments après cuisson. Quant à la couleur des aliments vapeur après cuisson, elle garde toute sa fraîcheur.

Vaisselle de cuisson

Récipients de cuisson

Des récipients de cuisson en inox sont fournis avec l'appareil. En complément, il existe d'autres récipients de cuisson de différentes tailles, perforés ou non (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Vous pouvez ainsi choisir le récipient le mieux adapté à chaque type de préparation.

Utilisez de préférence des plats perforés afin que la vapeur pénètre les aliments de tous côtés et assure une cuisson homogène.

Vaisselle personnelle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle si :

– Ces plats doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur chaude. Si vous souhaitez utiliser des plats en matière plastique, renseignez-vous auprès du fabricant pour savoir s'ils sont adaptés à ce mode de cuisson.

– Les plats à parois épaisses en porcelaine, en terre cuite ou en grès conviennent moins bien à la cuisson à la vapeur. En effet, les parois épaisses conduisent mal la chaleur, ce qui entraîne une prolongation significative des temps de cuisson indiqués dans les tableaux.

- Posez le plat sur la grille et non pas sur la sole de l'enceinte de cuisson.
- L'écart entre le bord supérieur du plat et la voûte de l'enceinte de cuisson doit être assez grand pour que suffisamment de vapeur puisse pénétrer dans le récipient.

Bac de récupération

Si vous utilisez des récipients de cuisson perforés, insérez toujours le bac de récupération au niveau le plus bas afin que le liquide qui s'égoutte puisse s'y accumuler.

Au besoin, vous pouvez utiliser le bac de récupération comme récipient de cuisson.

Niveau d'enfournement

Vous pouvez choisir n'importe quel niveau d'enfournement et même cuire simultanément sur plusieurs niveaux. Le temps de cuisson reste inchangé.

Si vous enfournez plusieurs récipients de cuisson assez hauts en même temps, décalez-les de telle sorte qu'ils ne soient pas les uns au-dessus des autres et essayez de libérer un niveau de cuisson intermédiaire.

Insérez toujours les récipients de cuisson et la grille dans les grilles supports pour éviter que les plats ne basculent.

Produits surgelés

Pour la préparation de produits surgelés, le temps de chauffe est plus long que pour les produits frais. La quantité de produits surgelés contenue dans le four prolonge d'autant la phase de montée en température.

Température

Le four à vapeur atteint une température maximale de 100 °C. Cette température permet de cuire presque tous les aliments. Certains aliments sensibles à la chaleur, comme les baies, doivent cuire à des températures inférieures. Sinon, ils risquent d'éclater. Vous trouverez des indications à ce sujet dans les chapitres correspondants.

Combinaison avec le tiroir chauffant Gourmet
Quand vous utilisez le tiroir chauffant, la température de l'enceinte du four vapeur peut atteindre les 40 °C. Attention : si vous réglez simultanément votre four sur 40 °C, aucune vapeur ne pourra se former car la température de l'enceinte sera excessive.

Temps de cuisson

En général, les temps de cuisson à la vapeur sont identiques à ceux de la cuisson traditionnelle. Certains facteurs sont susceptibles d'influer sur le temps de cuisson. Vous trouverez des indications à ce sujet aux chapitres suivants.

Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments. Ainsi le temps de cuisson d'un kilo de pommes de terre sera identique à celui de 500 g de pommes de terre..

Les valeurs données dans les tableaux sont purement indicatives. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord la durée de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

Cuisson avec des liquides

Lorsque vous cuisez avec du liquide, ne remplissez le récipient de cuisson qu'aux $^{2}/_{3}$ pour éviter que le plat déborde lorsque vous le sortez du four.

Recettes personnelles

Tous les plats que vous cuisinez habituellement à la casserole peuvent être préparés au four vapeur. Reprenez simplement les mêmes temps de cuisson, en n'oubliant pas toutefois que le four vapeur ne peut brunir vos aliments.

Légumes

Produits frais

Préparez vos légumes frais comme d'habitude : lavez-les, épluchez-les et découpez-les à la taille souhaitée.

Produits surgelés

Il est recommandé de ne pas décongeler les légumes surgelés avant de les faire cuire. Exception : les légumes surgelés en bloc.

Vous pouvez faire cuire ensemble les légumes surgelés et les légumes frais dont les temps de cuisson sont les mêmes.

Réduisez en morceaux les blocs de légumes surgelés qui se sont agglomérés. Pour connaître les temps de cuisson de ces produits, consultez l'emballage.

Récipients de cuisson

Les légumes de petite taille (comme les petits pois, les pointes d'asperges) ne forment pas ou que peu de cavités et la vapeur a du mal à pénétrer dans les aliments. Pour que ces aliments cuisent de manière uniforme, choisissez des récipients plats et remplissez-les jusqu'à environ 3 à 5 cm de haut. Si vous devez faire cuire de grandes quantités, répartissez les aliments dans plusieurs récipients plats.

Vous pouvez faire cuire dans le même récipient différents légumes dont les temps de cuisson sont identiques.

Les légumes devant être cuisinés dans du liquide, comme le chou rouge, doivent être déposés dans des plats non perforés.

Niveau d'enfournement

Lorsque vous faites cuire des légumes très colorés, p. ex. des betteraves, dans un récipient perforé, n'enfournez pas d'autres aliments en dessous. Vous éviterez ainsi les taches et décolorations dues à l'écoulement des jus de cuisson.

Temps de cuisson

Comme pour les modes de cuisson traditionnels, les temps de cuisson dépendent de la taille des aliments à cuire et du degré de cuisson désiré. Exemple :
pommes de terre fermes à la cuisson,
coupées en quatre = env. 18 minutes,
pommes de terre fermes à la cuisson,
coupées en deux = env. 22 minutes
choux de Bruxelles, gros, croquants = env. 12 minutes
choux de Bruxelles, petits, bien cuits = env. 12 minutes

Réglages

Programmes automatiques > Légumes > ... > Cuisson à la vapeur

ou

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : voir tableau

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont des valeurs approximatives pour des légumes frais. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

	Temps de cuisson en minutes
Artichauts	32–38
Chou-fleur entier	27–28
Chou-fleur, fleurettes	8
Haricots verts	10–12
Brocoli, fleurettes	3–4
Carottes en botte, entières	7–8
Carottes en botte, coupées en deux	6–7
Carottes en botte, hachées	4
Endives, coupées en deux	4–5
Chou chinois, émincé	3
Petits pois	3
Fenouil coupé en deux	10–12
Fenouil en branches	4–5
Chou vert coupé	23–26

	Temps de cuisson en minutes
Pommes de terre fermes à la cuisson, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	 27–29 21–22 16–18
Pommes de terre principalement fermes à la cuisson, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	 25–27 19–21 17–18
Pommes de terre farineuses, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	 26–28 19–20 15–16
Chou-rave coupé en pointes	6–7
Potiron coupé en dés	2–4
Epis de maïs	30–35
Bettes, émincées	2–3
Poivrons, coupés en dés/en lanières	2
Pommes de terre en robe des champs, fermes à la cuisson	30–32
Champignons	2
Poireau coupé	4–5
Poireau coupé en deux sur la longueur	6
Chou romanesco entier	22–25
Chou romanesco, fleurettes	5–7
Choux de Bruxelles	10–12
Betterave rouge entière	53–57
Chou rouge coupé	23–26
Salsifis noirs de l'épaisseur d'un pouce	9–10
Bulbes de céleri coupés en pointes	6–7

	Temps de cuisson en minutes
Asperges vertes	7
Asperges blanches de l'épaisseur d'un pouce	9–10
Carottes tendres, hachées	6
Epinards	1–2
Chou pointu coupé	10–11
Céleri en branches, coupé	4–5
Navet coupé	6–7
Chou blanc coupé	12
Chou frisé coupé	10–11
Courgettes en rondelles	2–3
Mange-tout	5–7

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Produits surgelés

Décongelez la viande surgelée avant de la faire cuire (voir chapitre "Décongeler").

Préparation

La viande devant être rissolée et cuite à l'étuvée, comme le goulache, doit être saisie à la poêle.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient selon l'épaisseur et la nature des aliments, et non pas selon leur poids. Plus les aliments sont épais, plus le temps de cuisson est long. Un morceau de viande de 500 g et d'une épaisseur de 10 cm demandera un temps de cuisson supérieur à un morceau de même poids, mais d'une épaisseur de 5 cm.

Conseils

Pour conserver tous les **arômes**, utilisez un récipient perforé. Placez un récipient non perforé en dessous pour recueillir le jus.
Vous pourrez ensuite le faire réduire en sauce ou le congeler pour l'utiliser ultérieurement.

Les jus de poule, de jarret de bœuf, de poitrine, de côtes et d'os de bœuf permettent de préparer des **bouillons corsés**. Placez la viande, les légumes pour la soupe et l'eau froide dans un récipient de cuisson. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est corsé.

Cuisson à la vapeur

Réglages

Programmes automatiques > Viande > ... > Cuisson à la vapeur

ou

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : voir tableau de cuisson

Les valeurs données dans le tableau sont purement indicatives. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

Viande	Temps de cuisson en minutes
Jarret de bœuf, recouvert d'eau	110–120
Jambonneau	135–145
Blanc de poulet	8–10
Jarret	105–115
Côtes, recouvertes d'eau	110–120
Emincé de veau	3–4
Carré de porc fumé en tranches	6–8
Ragoût de mouton	12–16
Poularde	60–70
Roulade de dinde	12–15
Escalopes de dinde	4–6
Plates côtes, recouvertes d'eau	130–140
Goulache de bœuf	105–115
Poule à bouillir, recouverte d'eau	80–90
Pointe de bœuf	110–120

Saucisses

Réglages

Programmes automatiques > Saucisses > ... Cuisson à la vapeur

ou

Cuisson à la vapeur
Température : 90 °C
Temps de cuisson : voir tableau

Saucisses	Temps de cuisson en minutes
Wienerli	6–8
Saucisse de Lyon	6–8
Boudin blanc	6–8

Poisson

Produits frais

Préparez vos poissons frais comme d'habitude : écaillez-les, videz-les et nettoyez-les.

Produits surgelés

Décongelez les poissons surgelés avant de les faire cuire (voir chapitre "Décongeler").

Préparation

Ajoutez une préparation acidulée à votre poisson, comme du jus de citron jaune ou vert, avant de le faire cuire. Le jus acide rend la chair du poisson plus ferme.

Inutile de saler le poisson, car la cuisson à la vapeur lui permet de conserver en grande partie ses sels minéraux, qui mettent en valeur son propre goût.

Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés.

Niveau d'enfournement

Lorsque vous faites cuire du poisson dans un récipient perforé en même temps que d'autres aliments dans d'autres récipients de cuisson, vous éviterez les mélanges de saveurs dus à l'écoulement du jus en plaçant les récipients contenant le poisson directement au-dessus du bac de récupération.

Température

85 °C – 90 °C
Pour cuire en douceur des poissons délicats comme la sole.

100 °C
Pour cuire les poissons à chair ferme comme le cabillaud ou le saumon.
Pour la cuisson en sauce ou au court-bouillon.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient selon l'épaisseur et la nature des aliments, et non pas selon leur poids. Plus les aliments sont épais, plus le temps de cuisson est long. Un morceau de poisson de 500 g et d'une épaisseur de 3 cm demandera un temps de cuisson supérieur à un morceau de même poids, mais d'une épaisseur de 2 cm.

Plus le poisson cuit, plus sa chair devient ferme. Respectez les temps de cuisson indiqués.
Si le poisson n'est pas suffisamment cuit, prolongez la cuisson de quelques minutes seulement.

Augmentez de quelques minutes les temps indiqués si vous cuisez du poisson en sauce ou au court-bouillon.

Conseils

L'ajout d'herbes et d'aromates, comme l'aneth, permet de conserver les saveurs du poisson.

Cuisez les poissons les plus gros dans leur position naturelle de nage. Pour maintenir le poisson dans cette position, placez une tasse renversée, ou un ustensile similaire, dans le plat. Couchez le poisson, ventre ouvert vers le haut.

Placez les restes du poisson comme les arêtes, les nageoires et la tête avec du bouillon de légumes et de l'eau froide dans un plat de cuisson, pour préparer un **fond de poisson**. Faites cuire à 100 °C durant 60 à 90 minutes. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est corsé.

Pour une cuisson **au bleu**, le poisson est plongé dans de l'eau contenant du vinaigre (proportions eau/vinaigre selon la recette). Il est important que le poisson conserve sa peau intacte. Ce mode de préparation est particulièrement indiqué pour les carpes, truites, tanches, anguilles et saumons.

Réglages

Programmes automatiques > Poisson > ... > Cuisson à la vapeur

ou

Cuisson à la vapeur
Température : voir tableau de cuisson
Temps de cuisson : voir tableau

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont des valeurs approximatives pour des poissons frais. Nous vous recommandons de sélectionner tout d'abord le temps de cuisson le plus court. Vous pourrez prolonger la cuisson, si nécessaire.

	Température en °C	**Temps de cuisson en minutes**
Anguille	100	5–7
Filet de perche	100	8–10
Filet de dorade	85	3
Truite, 250 g	90	10–13
Filet de flétan	85	4–6
Filet de cabillaud	100	6
Carpe, 1,5 kg	100	18–25
Filet de saumon	100	6–8
Pavé de saumon	100	8–10
Truite saumonée	90	14–17
Filet de pangasius	85	3
Filet de sébaste	100	6–8
Filet d'aiglefin	100	4–6
Filet de plie	85	4–5
Filet de baudroie	85	8–10
Filet de sole	85	3
Filet de turbot	85	5–8
Filet de thon	100	6–8
Filet de sandre	85	4

Crustacés

Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.

Décortiquez les crustacés, retirez l'intestin puis lavez-les.

Récipients de cuisson

Graissez les récipients de cuisson perforés.

Temps de cuisson

En cours de cuisson, la chair des crustacés se raffermit de plus en plus. Respectez toujours le temps de cuisson indiqué.

Augmentez de quelques minutes les temps de cuisson indiqués si vous cuisez des crustacés en sauce ou au court-bouillon.

Réglages

Programmes automatiques > Crustacés > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur
Température : tableau
Durée : voir tableau

	Température en °C	**Temps de cuisson en minutes**
Crevettes	90	3
Crevettes roses	90	3
Crevettes géantes	90	4
Crabes	90	3
Langouste	95	10–15
Petites crevettes	90	3

Coquillages

Produits frais

⚠ Ne préparez que des coquillages fermés.
Ne mangez pas les coquillages qui ne se sont pas ouverts durant la cuisson.

Plongez les coquillages pendant quelques heures dans de l'eau fraiche afin d'en éliminer le sable puis brossez-les vigoureusement pour retirer les filaments.

Produits surgelés

Faites décongeler les coquillages surgelés.

Temps de cuisson

En cours de cuisson, la chair des coquillages se raffermit de plus en plus. Respectez toujours le temps de cuisson indiqué.

Réglages

Programmes automatiques > Crustacés > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur
Température : tableau
Durée : voir tableau

	Température en °C	**Temps de cuisson en minutes**
Pouce-pieds	100	2
Coques	100	2
Moules	90	12
Coquilles Saint-Jacques	90	5
Couteaux	100	2–4
Palourdes	90	4

Riz

Le riz gonfle à la cuisson et doit cuire dans un liquide. Les différentes variétés de riz absorbent plus ou moins de liquide, de sorte que la quantité de liquide nécessaire varie.

Le riz absorbant entièrement le liquide de cuisson, ses qualités nutritives sont préservées.

Réglages

Programmes automatiques > Riz > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Rapport riz / liquide	**Temps de cuisson en minutes**
Riz basmati	1 : 1,5	15
Riz étuvé	1 : 1,5	23–25
Riz à grain rond		
Riz au lait	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19
Riz complet	1 : 1,5	26–29
Riz sauvage	1 : 1,5	26–29

Pâtes

Produits secs

Les pâtes alimentaires et autres produits dérivés à base de semoule de blé dur gonflent en cours de cuisson et doivent donc être cuits en immersion. Conseil : faites chauffer le liquide avant de les plonger dedans.

Rallongez le temps de cuisson indiqué par le fabricant d'environ $^{1}/_{3}$.

Produits frais

Les pâtes fraîches et autres produits frais à base de farine, qu'ils soient achetés au rayon frais ou faits maison, ne gonflent pas à la cuisson : faites-les cuire dans un plat perforé.

Détachez les pâtes qui se sont agglutinées et répartissez-les de manière uniforme dans le récipient de cuisson.

Réglages

Programmes automatiques > Pâtes > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Produits frais	**Temps de cuisson en minutes**
Gnocchi	3
Frisettes	2
Ravioli	3
Spaetzli	2
Tortellini	3
Pâtes sèches, recouvertes d'eau	
Tagliatelles	14
Vermicelles	8

Boulettes

Les boulettes prêtes à cuire dans leur sachet doivent être bien recouvertes d'eau, car si elles n'en absorbent pas suffisamment, elles risquent de se désagréger.

Cuisez les boulettes fraîches dans un récipient perforé et graissé.

Réglages

Programmes automatiques > Pâtes > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Temps de cuisson en minutes
"Dampfnudel" (beignets à la vapeur)	30
Boulettes de pâte levée	20
Boulettes de pommes de terre en sachet-cuisson	20
Boulettes de pain en sachet-cuisson	18–20

Céréales

Les céréales crues gonflent à la cuisson : elles ont besoin de liquide pour cuire. La quantité de liquide nécessaire varie selon le type de céréales.

Elles peuvent être cuites entières ou concassées.

Réglages

Programmes automatiques > Céréales > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Rapport céréales / liquide	**Temps de cuisson en minutes**
Amarante	1 : 1,5	15–17
Boulgour	1 : 1,5	9
Grains de blé vert entiers	1 : 1	18–20
Grains de blé vert concassés	1 : 1	7
Avoine entière	1 : 1	18
Avoine concassée	1 : 1	7
Millet	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Seigle entier	1 : 1	35
Seigle concassé	1 : 1	10
Froment entier	1 : 1	30
Froment concassé	1 : 1	8

Légumes secs déshydratés

Avant de les cuisiner, trempez les légumes secs pendant au moins 10 heures dans de l'eau froide : ils seront plus digestes et leur temps de cuisson s'en trouvera raccourci. Exception : **les lentilles** n'ont pas besoin d'être trempées avant cuisson.

Les légumes secs ayant trempé doivent être recouverts de liquide pendant la cuisson ; pour les légumes secs n'ayant pas trempé, il convient de respecter une proportion légumes secs/liquide particulière.

Réglages

Programmes automatiques > Légumes secs > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Ayant trempé	
	Temps de cuisson en minutes
Haricots	
Haricots rognons	55–65
Haricots rouges (haricots Azuki)	20–25
Haricots noirs	55–60
Haricots pinto	55–65
Haricots blancs	34–36
Petits pois	
Pois jaunes	40–50
Petits pois, écossés	27

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Ayant trempé		
	Temps de cuisson en minutes	**Proportions légumes secs / liquide**
Haricots		
Haricots rognons	130–140	1 : 3
Haricots rouges (haricots Azuki)	95–105	1 : 3
Haricots noirs	100–120	1 : 3
Haricots pinto	115–135	1 : 3
Haricots blancs	80–90	1 : 3
Lentilles		
Lentilles brunes	13–14	1 : 2
Lentilles rouges	7	1 : 2
Petits pois		
Pois jaunes	110–130	1 : 3
Petits pois, écossés	60–70	1 : 3

Œufs

Faites cuire les œufs dans des récipients perforés.

Ces derniers n'ont pas besoin d'être piqués, car ils sont réchauffés lentement lors de la phase de montée en température.

Graissez des récipients de cuisson perforés si vous voulez y faire cuire des plats à base d'œuf, p. ex., une royale.

Réglages

Programmes automatiques > Œufs > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Temps de cuisson en minutes
Taille S	
coque	3
mi-cuit	5
dur	9
Taille M	
coque	4
mi-cuit	6
dur	10
Taille L	
coque	5
mi-cuit	7
dur	12
Taille XL	
coque	6
mi-cuit	8
dur	13

Fruits

Préparez les fruits dans un plat non perforé pour ne pas perdre de jus pendant la cuisson au four vapeur.
Si vous préparez les fruits dans un plat perforé, pensez à glisser un plat non perforé en-dessous pour récupérer le jus.

Conseil

Vous pouvez utiliser le jus recueilli pour préparer un glaçage pour un gâteau.

Réglages

Programmes automatiques > Fruits > ... > Cuisson vapeur

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Durée en minutes
Pommes, en morceaux	1–3
Poires, en morceaux	1–3
Cerises	2–4
Mirabelles	1–2
Nectarines/pêches, en morceaux	1–2
Prunes	1–3
Coings, en dés	6–8
Rhubarbe, en morceaux	1–2
Groseilles à maquereau	2–3

Cuisson menu – manuelle

> Lorsque vous utilisez le programme Cuisson menu, désactivez la fonction de réduction de vapeur (voir chapitre "Réglages").

La cuisson d'un menu est l'opération consistant à cuire différents plats pour composer un repas entier, même si le temps de cuisson de chacun d'eux diffère : p. ex. un filet de sébaste, du riz et des brocolis. Les plats sont introduits dans le four à vapeur à des moments différents, de manière à être prêts au même moment.

Niveau d'enfournement

Placez les aliments produisant du jus (p. ex. du poisson) ou colorés (p. ex. des betteraves) directement au-dessus du bac de récupération / de la tôle universelle. Vous éviterez ainsi un mélange de saveurs ou l'apparition de taches et décolorations dues à l'écoulement des jus de cuisson.

Température

Pour la cuisson d'un menu, la température doit être de 100 °C, car la plupart des aliments cuisent uniquement à cette température.
Ne cuisez en aucun cas vos repas à des températures inférieures si plusieurs températures sont indiquées, comme 85 °C pour le filet de dorade et 100 °C pour les pommes de terre.

Si un aliment doit cuire à 85 °C, testez préalablement une cuisson à 100 °C pour connaître le résultat à cette température. A 100 °C, les poissons délicats, comme la sole ou le carrelet, deviennent très fermes.

Temps de cuisson

Si vous augmentez la température de cuisson recommandée, vous devez réduire le temps de cuisson d'environ $^{1}/_{3}$.

Exemple

Riz	20 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocoli	4 minutes

20 minutes moins 6 minutes = 14 minutes
(1er temps de cuisson : riz)
6 minutes moins 4 minutes = 2 minutes
(2e temps de cuisson : filet de sébaste)
Reste = 4 minutes (3e temps de cuisson : brocoli)

<table>
<tr><td rowspan="3">Temps de cuisson</td><td colspan="3">20 min riz</td></tr>
<tr><td rowspan="3">14 min</td><td colspan="2">6 min filet de sébaste</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2 min</td><td>4 min brocoli</td></tr>
<tr><td>Réglage</td><td>4 min</td></tr>
</table>

- Vérifiez si la fonction de réduction de vapeur est désactivée.
- Placez d'abord le riz dans l'enceinte de cuisson.
- Réglez le premier temps de cuisson, soit 14 minutes.
- Lorsque les 14 minutes sont écoulées, placez le filet de sébaste dans l'appareil.
- Réglez le deuxième temps de cuisson, soit 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes sont écoulées, placez le brocoli dans l'appareil.
- Réglez le troisième temps de cuisson, soit 4 minutes.

Réchauffer

Dans le four à vapeur, les aliments sont réchauffés en douceur, ils ne se dessèchent pas et ne continuent pas de cuire. Ils se réchauffent sur toutes leurs faces et ne doivent pas être mélangés ni retournés durant l'opération.

Vous pouvez tout aussi bien réchauffer des assiettes garnies (viande, légumes, pommes de terre) que des aliments préparés séparément.

Vaisselle de cuisson

Vous pouvez réchauffer de petites quantités sur une assiette et de plus grandes dans un récipient de cuisson.

Durée

Le nombre d'assiettes ou de récipients de cuisson n'influe pas sur la durée.

Les valeurs indiquées dans le tableau sont calculées sur la base d'une portion moyenne par assiette/récipient de cuisson. Prolongez ces temps de cuisson si les quantités sont plus importantes.

Conseils

Ne faites pas réchauffer de gros morceaux, comme un rôti, en une seule pièce, mais portionnez-les et disposez-les sur des assiettes.

Coupez en deux les aliments compacts comme des poivrons farcis ou des roulades.

Les aliments panés, p. ex. les escalopes, ne restent pas croustillants.

Réchauffez les sauces séparément. Les exceptions concernent les plats préparés en sauce (p. ex. le goulache).

Manière de procéder

- Couvrez les aliments avec une assiette creuse, un film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou le couvercle du récipient.
- Placez les assiettes ou les plats sur la grille.

Réglages

Réchauffer, ou
Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Durée en minutes
Garnitures (nouilles, riz, etc.)	8–10
Plat unique	8–10
Filet de poisson	6–8
Viande	8–10
Volaille	8–10
Légumes	8–10
Potage	8–10
Assiettes garnies	8–10

Décongeler

Le processus de décongélation est bien plus rapide dans l'appareil qu'à la température ambiante.

Température

La température optimale de décongélation est de 60 °C.
Exceptions : viande hachée et gibier 50 °C.

Avant et après la décongélation

Le cas échéant, retirez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.
Exceptions :
décongelez le pain et les pâtisseries dans leur emballage. Sinon, ils risquent d'absorber de l'humidité et de ramollir.

Après avoir sorti les aliments de l'appareil, laissez-les reposer encore quelque temps à la température ambiante. Ce temps d'égalisation est nécessaire pour que la chaleur se répartisse de l'extérieur vers l'intérieur.

Récipients de cuisson

Lorsque vous faites décongeler des aliments qui s'égouttent, comme la volaille, utilisez un récipient perforé et placez le bac de récupération en dessous. Ainsi, les aliments ne baigneront pas dans l'eau de décongélation.

⚠ Eliminez ensuite l'eau de décongélation de la volaille et ne la réutilisez jamais ! Risque de salmonelles !

Les aliments qui ne s'égouttent pas peuvent être décongelés dans un récipient non perforé.

Conseils

Il n'est pas nécessaire de décongeler entièrement le poisson pour le faire cuire. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices : prévoyez 2 à 5 minutes suivant l'épaisseur.

A la moitié du temps de décongélation, séparez les aliments ou détachez les morceaux, par exemple dans le cas de baies ou de morceaux de viande ou de poisson, et répartissez-les dans le plat.

Ne recongelez jamais des produits décongelés.

Faites décongeler les plats préparés comme indiqué sur l'emballage.

Réglages

Fonctions utiles > Décongélation ou
Cuisson vapeur
Température : voir tableau
Temps de cuisson : voir tableau

Aliment à décongeler	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps d'égalisation en minutes
Produits laitiers				
Fromage en tranches	125	60	15	10
Séré	250	60	20–25	10–15
Crème	250	60	20–25	10–15
Fromage à pâte molle	100	60	15	10–15
Fruits				
Compote de pommes	250	60	20–25	10–15
Quartiers de pommes	250	60	20–25	10–15
Abricots	500	60	25–28	15–20
Fraises	300	60	8–10	10–12
Framboises/ groseilles	300	60	8	10–12
Cerises	150	60	15	10–15
Pêches	500	60	25–28	15–20
Prunes	250	60	20–25	10–15
Groseilles à maque-reau	250	60	20–22	10–15
Légumes				
surgelés en bloc, p. ex. chou vert, épi-nards, chou rouge	300	60	20–25	10–15
Poisson				
Filets de poisson	400	60	15	10–15
Truites	500	60	15–18	10–15
Homard	300	60	25–30	10–15
Crabes	300	60	4–6	5

Aliment à décongeler	Poids en g	Tempéra-ture en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps d'égalisation en minutes
Viande				
Rôtir	coupé en tran-ches	60	8–10	15–20
Goulache	1000	60	50–60	10–15
Goulache	500	60	30–40	10–15
Viande hachée	250	50	15–20	10–15
Viande hachée	500	50	20–30	10–15
Râble de lièvre	500	50	30–40	10–15
Foie	250	60	20–25	10–15
Selle de chevreuil	1000	50	40–50	10–15
Escalopes / côtelettes / saucisses à rôtir	800	60	25–35	15–20
Volaille				
Poulet	1000	60	40	15–20
Cuisses de poulet	150	60	20–25	10–15
Escalope de poulet	500	60	25–30	10–15
Cuisses de dinde	500	60	40–45	10–15
Pâtisseries				
Pâtisserie à base de pâte feuilletée/levée		60	10–12	10–15
Pâtisserie à base de pâte travaillée/ cake	400	60	15	10–15
Pains/petits pains				
Petits pains		60	30	2
Pain bis, tranché	250	60	40	15
Pain complet, tranché	250	60	65	15
Pain blanc, tranché	150	60	30	20

Stériliser

Utilisez uniquement des aliments frais de qualité irréprochable, sans marques ni traces de pourriture.

Bocaux

Les bocaux et les accessoires de stérilisation doivent être impeccables. Vous pouvez utiliser des bocaux à couvercle à vis (Twist-off) ou à couvercle en verre et joint en caoutchouc.

Assurez-vous que les bocaux ont tous la même taille pour qu'ils soient stérilisés de manière homogène.

Après avoir rempli les bocaux, nettoyez le bord de chacun d'eux avec un chiffon propre et de l'eau chaude, puis fermez les conserves.

Fruits

Triez soigneusement vos fruits, lavez-les vite et bien puis faites-les égoutter. Les baies s'écrasent très facilement.
Retirez écorces, tiges, noyaux et pépins.
Coupez les gros fruits en morceaux (pommes en quartiers par exemple).
Piquez les fruits à noyau en plusieurs endroits avec une fourchette ou un cure-dents (prunes, abricots, etc.), faute de quoi ils risquent d'éclater.

Légumes

Rincez, nettoyez et découpez les légumes en petits morceaux.
Blanchissez les légumes avant la stérilisation pour qu'ils conservent leur couleur (voir chapitre "Blanchir").

Contenance

Remplissez les bocaux sans tasser en vous arrêtant au plus tard à 3 cm du bord. Si vous tassez trop les fruits, vous détruisez leurs parois cellulaires. Posez un linge sur un plan de travail puis tapez doucement le bocal afin de bien répartir son contenu.

Remplissez les bocaux de liquide en immergeant complètement les aliments.
Pour les fruits, vous pouvez utiliser de l'eau sucrée et pour les légumes, de l'eau salée ou vinaigrée.

Conseils

Utilisez la chaleur résiduelle et ne sortez les bocaux de l'enceinte de cuisson que 30 minutes après avoir déclenché l'appareil.

Laissez-les refroidir, recouverts d'un linge, pendant environ 24 heures.

Manière de procéder

- Insérez la grille au niveau le plus bas.
- Placez les bocaux de même taille sur la grille. Les bocaux ne doivent pas se toucher.

Réglages

Programmes automatiques > Fruits et légumes > ... > Préparer des conserves
ou
Fonctions utiles > Conserves ou
Cuisson vapeur
Température : voir tableau
Temps de cuisson : voir tableau

Conserves	Température en °C	Durée en minutes*
Baies		
Groseilles	80	50
Groseilles à maquereau	80	55
Airelles rouges	80	55
Fruits à noyau		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claudes	85	55

* Les temps de cuisson indiqués sont calculés pour des bocaux de 1 litre. Pour une contenance de 0,5 litre, diminuez le temps de cuisson de 15 minutes et de 20 minutes pour une contenance de 0,25 litre.

Conserves	Température en °C	Durée en minutes*
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
Légumes		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Concombres	90	55
Viande		
Précuite	90	90
Rôtie	90	90

* Les temps de cuisson indiqués sont calculés pour des bocaux de 1 litre. Pour une contenance de 0,5 litre, diminuez le temps de cuisson de 15 minutes et de 20 minutes pour une contenance de 0,25 litre.

Extraction de jus

Cet appareil vous permet d'extraire le jus de fruits tendres, tels que les baies et les cerises.

Les fruits trop mûrs conviennent particulièrement bien à la préparation de jus de fruits. Plus ils sont mûrs, plus le jus sera abondant et parfumé.

Préparation

Triez et nettoyez les fruits dont vous voulez extraire le jus. Coupez les parties abîmées.

Otez les queues des raisins et des griottes, car elles sont amères. Inutile d'équeuter les baies.

Conseils

Mélangez les fruits doux et les fruits âpres pour arrondir le goût.

La plupart des fruits fourniront plus de jus et un meilleur arôme si vous leur ajoutez du sucre et que vous laissez reposer quelques heures. Nous recommandons d'ajouter, pour 1 kg de fruits doux, 50–100 g de sucre ; pour 1 kg de fruits âpres, 100–150 g de sucre.

Si vous voulez conserver le jus obtenu, versez-le encore chaud dans des bouteilles propres que vous refermerez immédiatement.

Manière de procéder

- Disposez les fruits préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Placez en dessous un récipient non perforé ou le bac de récupération pour recueillir le jus.

Réglages

Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : 40-70 minutes

Cuisson menu

Vous avez la possibilité de sélectionner jusqu'à trois composants, p. ex. du poisson, une garniture et des légumes.
Cette sélection peut s'effectuer dans un ordre quelconque.
L'appareil "trie" automatiquement les aliments en fonction de leur temps de cuisson : l'aliment dont le temps de cuisson est le plus long doit être enfourné en premier.

- Enclenchez l'appareil ⓘ.
- Remplissez le réservoir à eau et introduisez-le dans l'appareil.
- Insérez la tôle universelle / le bac de récupération, le cas échéant.
- Sélectionnez "Fonctions utiles > Cuisson menu".
- Sélectionnez l'aliment correspondant.

Dépendant de l'aliment, il se peut que le système vous invite ensuite à sélectionner la taille et le degré de cuisson.

- Choisissez resp. entrez les valeurs souhaitées et validez avec "Poursuivre".
- Sélectionnez "Ajouter l'aliment".
- Choisissez l'aliment correspondant et procédez ensuite comme pour le premier plat.
- Répétez éventuellement ce processus pour le troisième aliment.

Une fois l'option "Démarrer cuisson menu" confirmée, l'aliment qui doit être enfourné s'affiche à l'écran.
Dès que la phase de montée en température est terminée, l'appareil affiche l'heure à laquelle enfourner l'aliment suivant.
Ce processus se répète pour le troisième aliment, s'il y a lieu.

Vous pouvez également composer un menu comprenant des aliments qui ne sont pas enregistrés dans l'appareil.
Vous trouverez les informations s'y rapportant au chapitre "Cuisson menu – manuelle".

Fabriquer des yaourts maison

Vous aurez besoin de lait et, pour lancer la fermentation, de yaourt ou de ferment, que l'on trouve p. ex. dans les magasins de produits diététiques.

Utilisez exclusivement du yaourt avec cultures vivantes, sans additifs et n'ayant subi aucun traitement thermique.

Le yaourt doit être frais (courte durée de stockage).

Pour préparer vos yaourts, vous pouvez utiliser soit du lait UHT soit du lait frais. Le lait UHT est pasteurisé : il ne nécessite aucun traitement particulier. Quant au lait frais, il doit être chauffé à 90 °C (ne le faites pas bouillir !) puis refroidi à 35 °C. Remarque : la consistance du yaourt au lait frais sera plus ferme que celle d'un yaourt au lait UHT.

Le yaourt et le lait utilisés doivent avoir la même teneur en matières grasses.

Durant le temps d'attente, les pots en verre ne doivent pas être déplacés ni bousculés.

Une fois préparé, le yaourt doit être immédiatement refroidi au réfrigérateur.

La fermeté, la teneur en matières grasses et les cultures utilisées dans le yaourt de base influent sur la consistance des yaourts fabriqués. Tous les yaourts ne fonctionnent pas aussi bien comme yaourt de base.

Causes possibles en cas de mauvais résultats

<u>Le yaourt ne prend pas :</u>
mauvais stockage du yaourt de base, la chaîne du froid a été rompue, l'emballage était endommagé, le lait n'a pas été suffisamment chauffé.

<u>Du liquide s'est déposé :</u>
les pots ont été bougés, le yaourt n'a pas été refroidi suffisamment vite.

<u>Le yaourt est granuleux :</u>
le lait a été porté à trop haute température, le lait n'était pas intact, le lait et le yaourt de base n'ont pas été mélangés de façon homogène.

Conseil

Si vous utilisez des ferments de yaourt, vous pouvez fabriquer du yaourt à base d'un mélange de lait et de crème. Mélangez 3/4 de litre de lait avec 1/4 de litre de crème.

Manière de procéder

- Mélangez 100 g de yaourt avec 1 litre de lait ou suivez les instructions indiquées sur l'emballage des ferments de yaourt.
- Répartissez le mélange de lait et de yaourt dans des pots, puis fermez-les.
- Placez les bocaux fermés dans les plats de cuisson perforés ou sur la grille. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez les bocaux au réfrigérateur dès que le temps de repos est écoulé en veillant à ne pas trop les secouer en les déplaçant.

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Yaourts maison

ou

Cuisson vapeur
Température : 40 °C
Temps de cuisson : 5:00 heures

Faire lever la pâte

Manière de procéder

- Préparez la pâte selon votre recette.
- Couvrez ensuite la jatte contenant la pâte et posez-la sur la grille.

Réglages

Fonctions utiles > Faire lever la pâte

ou

Cuisson vapeur
Température : 40 °C
Temps de cuisson : voir recette

Faire fondre de la gélatine

Manière de procéder

- Faites tremper les **feuilles de gélatine** pendant 5 minutes dans un bol d'eau fraîche. Elles doivent être bien immergées. Sortez-les, essorez-les, jetez l'eau puis remettez les feuilles de gélatine pressées dans le bol.
- Mettez la gélatine **moulue** dans un plat creux et ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Couvrez le récipient et posez-le sur la grille.

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire fondre de la gélatine

ou

Cuisson vapeur
Température : 90 °C
Temps de cuisson : 1 minute

Faire fondre du chocolat

Cet appareil vous permet de faire fondre tous les types de chocolat.

Manière de procéder

- Cassez le chocolat en petits morceaux.
  Placez le sachet contenant le glaçage, encore fermé, dans un récipient de cuisson perforé.
- Si vous voulez faire fondre de grandes quantités de chocolat, utilisez un récipient de cuisson non perforé. Pour de petites quantités, utilisez une tasse ou un petit plat.
- Couvrez le récipient de cuisson ou le plat avec du film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou avec un couvercle.
- Si vous faites fondre de grandes quantités, remuez de temps en temps.

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire fondre du chocolat

ou

Cuisson vapeur
Température : 65 °C
Temps de cuisson : 20 minutes

Peler des aliments

Manière de procéder

- Entaillez les tomates, nectarines, etc. en croix à l'emplacement du pédoncule. La peau se pèle ensuite facilement.
- Disposez les fruits et légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Après avoir retiré des amandes du four, passez-les immédiatement sous l'eau froide, faute de quoi vous aurez beaucoup de mal à les éplucher.

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Aliments	Durée en minutes
Abricots	1
Amandes	1
Nectarines	1
Poivrons	4
Pêches	1
Tomates	1

Conserver des pommes

Grâce à ce procédé, vous gardez vos pommes non traitées plus longtemps. Elles se conservent 5 à 6 mois si vous les entreposez ensuite dans une pièce bien aérée, froide et sèche. Remarque : ne convient pas aux autres fruits à pépins.

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 50 °C
Temps de cuisson : 5 minutes

Blanchir

Afin de préserver leurs qualités, nous vous conseillons de blanchir vos fruits et légumes avant de les congeler.

Les légumes blanchis au préalable conservent mieux leur couleur naturelle.

Manière de procéder

- Disposez les fruits et les légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Une fois les fruits et les légumes blanchis, plongez-les dans de l'eau glacée pour qu'ils refroidissent rapidement. Laissez-les ensuite s'égoutter.

Réglages

Programmes automatiques > Fruits et légumes > ... > Blanchir

ou

Fonctions utiles > Blanchir

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 1 minute

Faire suer des oignons

La cuisson à l'étuvée consiste à cuire un aliment dans son propre jus, éventuellement en ajoutant un peu de matière grasse.

Manière de procéder

- Coupez les oignons, placez-les avec un peu de beurre dans un récipient de cuisson non perforé.
- Couvrez le récipient de cuisson ou le plat avec du film alimentaire résistant à la chaleur (jusqu'à 100 °C) et à la vapeur, ou avec un couvercle.

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire suer les oignons

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 4 minutes

Stériliser la vaisselle

Au terme de ce processus de stérilisation, vaisselle et biberons seront aussi stériles que si vous les aviez fait bouillir. Toutefois, vérifiez avant de commencer que toutes les pièces résistent bien à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.

Démontez les différentes pièces du biberon et ne les remontez pas avant qu'elles soient complètement sèches. Vous évitez ainsi la prolifération de germes.

Manière de procéder

- Désassemblez les pièces détachables des biberons. Disposez toutes les pièces dans un récipient de cuisson perforé de sorte qu'elles ne se touchent pas (posez-les à plat ou ouverture orientée vers le bas). La vapeur chaude pourra ainsi circuler librement autour de chaque pièce.

Réglages

Fonctions utiles > Désinfecter la vaisselle

ou

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 15 minutes

Préparer des serviettes chaudes

Manière de procéder

- Humidifiez les serviettes et roulez-les bien serré.
- Disposez-les dans un récipient de cuisson perforé.

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Serviettes chaudes

ou

Cuisson vapeur
Température : 70 °C
Temps de cuisson : 2 minutes

Décristalliser du miel / Fluidifier du miel

Manière de procéder

- Dévissez légèrement le couvercle du pot de miel et placez ce dernier dans un récipient de cuisson perforé ou sur la grille.
- Remuez le miel de temps en temps.

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Décristalliser du miel > Fluidifier du miel

ou

Cuisson vapeur
Température : 60 °C
Temps de cuisson : 90 minutes (quelle que soit la taille du pot de miel).

Préparer une royale

Manière de procéder

- Mélangez 6 œufs avec 375 ml de lait (sans fouetter).
- Assaisonnez le mélange d'œuf et de lait et versez-le dans un récipient beurré non perforé.

Réglages

Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : 4 minutes

Votre four dispose de nombreux programmes automatiques. A chaque programme correspondent des temps de cuisson, des températures et des modes de cuisson spécifiques. Il vous suffit donc de choisir parmi ces programmes celui qui convient le mieux à votre plat.

Le degré de cuisson est représenté sur l'écran par une barre de défilement horizontale divisée en sept segments. Le réglage d'usine convient pour un degré de cuisson intermédiaire. Il est signalé par un segment plein situé vers le milieu de la barre de défilement. Sélectionnez le degré de cuisson qui vous convient en déplaçant le curseur vers la gauche ou vers la droite.

Les indications de poids se réfèrent à une pièce. Le temps de cuisson sera la même qu'il s'agisse d'un filet de saumon de 250 g ou de plusieurs filets de saumon de 250 g.

Certains programmes vous donnent des indications concernant le niveau d'enfournement et le moment d'enfourner le plat. Suivez, resp. validez ces indications.

Après une cuisson, laissez d'abord refroidir l'enceinte de cuisson avant de démarrer un programme automatique.

Lorsque vous placez des aliments dans un four chaud, soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. De la vapeur très chaude pourrait s'échapper. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se soit dissipée.
Veillez à ne pas entrer en contact avec la vapeur chaude ni avec les parois brûlantes de l'enceinte de cuisson. Risque de blessure et de brûlure !

L'heure de démarrage peut être différée avec "Départ à" ou "Arrêt à".

Pour arrêter prématurément un programme automatique, vous devez déclencher l'appareil.

Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, vous avez la possibilité d'en prolonger la cuisson en sélectionnant "Prolongation cuisson".

En enregistrant les programmes automatiques sous "Programmes personnalisés", vous pourrez les retrouver ultérieurement dans le menu principal.

Aperçu des programmes automatiques

- Légumes
- Poisson
- Crustacés
- Coquillages
- Viande
- Saucisses
- Légumes secs
- Riz
- Céréales
- Fruits
- Œufs
- Pâtes
- Champignons
- Programmes spéciaux

Utilisation des programmes automatiques

■ Sélectionnez "Programmes automat.".

■ Sélectionnez le sous-menu correspondant (p. ex. Légumes).

■ Sélectionnez le légume (p. ex. chou-fleur).

■ Sélectionnez et validez les données correspondantes.

■ Sélectionnez la méthode de cuisson et, si nécessaire, le degré de cuisson.

Prolongation cuisson

Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, vous avez la possibilité d'en prolonger la cuisson.

■ Sélectionnez "Prolongation cuisson".

■ Sélectionnez le degré de cuisson souhaité et validez avec "OK".

Faire des conserves

Durée du programme :
22 minutes (tendres)
25 minutes (mi-cuits)
28 minutes (durs)

Les temps indiqués sont les temps de cuisson pure ; les temps de montée en température entre les étapes ne sont pas inclus.

Recette de base pour les fruits

Eau sucrée

1 litre d'eau
400 g de sucre
1 pointe de jus de citron

700 – 1000 g de fruits

Recette de base pour les légumes

Fond au vinaigre

500 ml de vinaigre de vin blanc
500 ml d'eau
100 g de sucre
1 cuillère à soupe de grains de moutarde

700 – 1000 g de légumes

1. Placer tous les ingrédients pour l'eau sucrée ou le fond au vinaigre dans un plat non perforé ; mettre dans le four à vapeur et cuire (pour les réglages, voir l'étape 1).

2. Laver les fruits ou les légumes, les dénoyauter le cas échéant, et les couper à la taille voulue.

3. Placer les bocaux à conserves dans un plat perforé, ouverture vers le bas ; y ajouter les couvercles et leurs joints, le cas échéant, puis les stériliser dans le four à vapeur (pour les réglages, voir l'étape 3).

4. Placer soigneusement les fruits (côté bombé vers le haut) ou les légumes dans les bocaux stérilisés. Remplir d'eau sucrée ou de fond au vinaigre jusqu'à recouvrir entièrement les morceaux.

5. Fermer les bocaux avec les couvercles et les joints, le cas échéant ; les poser dans un plat perforé et les conserver (pour les réglages, voir l'étape 5).

6. Poser les bocaux encore chauds à l'envers sur un torchon, les recouvrir d'un deuxième torchon et laisser refroidir.

7. Si aucune bulle d'air n'est visible, les bocaux sont hermétiques. Si de l'air a pénétré, recommencer les étapes 5 à 7.

Réglages Programmes automatiques

Etape 1+3+5
Programmes automatiques > Spécial > Faire des conserves > tendres / mi-cuits / durs

Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Réglages manuels

Etape 1
Mode de fonctionnement : Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : 5 minutes

Etape 3
Mode de fonctionnement : Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : 5 minutes

Etape 5
Mode de fonctionnement : Cuisson à la vapeur
Température : 100°C
Durée :
12 minutes (tendres)
15 minutes (mi-cuits)
18 minutes (durs)

Réglages			
	ten-dres	mi-cuits	dur s
Fruits			
Pommes coupées en deux			x
Pommes coupées en quatre		x	
Abricots coupés en deux	x		
Poires coupées en quatre			x
Cerises entières	x		
Mirabelles entières	x		
Pêches coupées en deux	x		
Quetsches coupées en deux	x		
Légumes			
Tomates cerises entières	x		
Cornichons entiers	x		
Légumes mélangés, entiers et coupés		x	
Concombres au vinaigre en rondelles	x		
Concombres au vinaigre entiers		x	

Conseils :

N'utilisez que de beaux fruits, mûrs mais pas trop.

Les légumes verts conservent mieux leur couleur lorsqu'ils sont au préalable blanchis pendant 1 minute à 100 °C au four à vapeur puis immédiatement plongés dans de l'eau glacée.

Coupez les légumes en dés ou en quartiers, ou bien découpez-les à l'emporte-pièce, p. ex. en forme d'étoiles.

Crème caramel

Pour 8 ramequins en porcelaine de 100 ml ou 6 ramequins en porcelaine de 150 ml

Durée du programme :
17 minutes (100 ml)
20 minutes (150 ml)

Les temps indiqués sont les temps de cuisson pure ; les temps de montée en température entre les étapes ne sont pas inclus.

Caramel

100 g de sucre
50 ml d'eau

Crème caramel

500 ml de lait entier
1 gousse de vanille
4 œufs
100 g de sucre

Crème fouettée en garniture

1. Pour le caramel : faire caraméliser le sucre et l'eau dans une poêle à feu moyen et le répartir uniformément entre les ramequins.

2. Pour la crème caramel : dans un plat non perforé, mettre le lait et la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur et les faire chauffer. Retirer ensuite la gousse de vanille (pour les réglages, voir l'étape 2).

3. Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux, puis incorporer peu à peu le lait chaud vanillé. Répartir dans les ramequins, les poser sur la grille et les cuire (pour les réglages, voir l'étape 3).

4. Laisser prendre la crème caramel deux à trois heures au réfrigérateur. Avant de servir, renverser sur une assiette et garnir avec de la crème fouettée, selon vos goûts.

Réglages Programmes automatiques

Etape 2+3
Programmes automatiques > Desserts > Crème caramel > 100 ml / 150 ml

Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Réglages manuels

Etape 2
Mode de fonctionnement : Cuisson à la vapeur
Température : 90 °C
Durée : 3 minutes

Etape 3 :
Mode de fonctionnement : Cuisson à la vapeur
Température : 85 °C
Durée :
9 minutes (100 ml)
12 minutes (150 ml)

Laisser reposer la crème encore 5 minutes à four éteint.

Polenta

Durée du programme :
49 minutes (gros grain)
24 minutes (moyen)
8 minutes (fin)

Les temps indiqués sont les temps de cuisson pure ; les temps de montée en température entre les étapes ne sont pas inclus.

500 ml d'eau
500 ml de lait entier
2 cubes de bouillon de volaille ou
2 cuillères à café de sel
20 g de beurre
un peu de poivre
250 g de semoule de maïs (Polenta à gros grains, à grains moyens, à grains fins)

1. Mettre l'eau, le lait, le bouillon ou le sel, le beurre et le poivre dans un moule en porcelaine et faire chauffer dans le four à vapeur (pour les réglages, voir l'étape 1).

2. Incorporer la semoule au liquide (pour les réglages, voir l'étape 2). Mélanger à mi-cuisson, puis poursuivre la cuisson.

Réglages Programmes automatiques

Programmes automatiques > Céréales > Polenta > gros grain / moyen / fin

Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Réglages manuels

Etape 1
Mode de fonctionnement : Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée : 4 minutes

Etape 2
Mode de fonctionnement : Cuisson à la vapeur
Température : 100 °C
Durée :
45 minutes (gros grains)
20 minutes (grains moyens)
4 minutes (grains fins)

Certains réglages sont prédéfinis sur votre appareil en usine. Dans le menu "Réglages", vous pouvez sélectionner et modifier différents points de menu et leurs sous-menus.

Les réglages actuels sont identifiés par une coche.

"⮌" vous permet de revenir au niveau de menu supérieur.

Après validation de "OK" ou si aucune sélection n'est effectuée dans un délai de 15 secondes, l'affichage repasse au niveau de menu supérieur.

L'affichage est disponible en plusieurs langues. Si vous avez choisi par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, prenez le symbole du drapeau ⚑ comme repère : il vous permettra de revenir au sous-menu du choix de langue.

- Enclenchez l'appareil.
- Sélectionnez "Réglages ⚑ " dans le menu principal.
- Sélectionnez le sous-menu souhaité, puis validez avec "OK".
- Sélectionnez les réglages souhaités.
- Validez à chaque fois avec "OK".

Le réglage usine du point de menu correspondant apparaît en caractères **gras**.

Point de menu	Réglages disponibles
Langue ⚑	**deutsch**, autres langues Pays
Heure	Affichage activé / **désactivé** / désactivation de nuit Format affichage heure **24** h / 12 h Régler
Date	Régler la date
Eclairage	activé / "**activé" pour 15 secondes**
Luminosité écran	Régler la luminosité
Volume	Signaux sonores **activés** / désactivés Bip touches **activé** / désactivé
Unités	Poids **g** ou lb/oz Température **°C** ou °F
Maintien au chaud	activé / **désactivé**
Réduction de vapeur	**activé** / désactivé
Temp. préenregistrées	Modifier les températures préenregistrées.
Sécurité	Sécurité enfants🔒 activée / **désactivée** Verrouillage touches activé / **désactivé**

Point de menu	Réglages disponibles
Dureté de l'eau	douce (< 8,4 °dH, < 15 °fH) moyenne (8,4 - 14 °dH, 15 - 25 °fH) **dure** (> 14 °dH, > 25 °fH)
Revendeur	Mode expo activé / **désactivé**
Réglages usine	Réglages Restaurer les réglages d'usine Programmes personnalisés Supprimer des programmes personnalisés Temp. préenregistrées Réinitialiser les températures préprogrammées

Informations pour les organismes de contrôle

Plats d'essai

Essais réalisés comme décrit sous l'ébauche "Cuisinières électriques, Tables de cuisson, Fours et Grils pour usage domestique - Procédé de mesure des caractéristiques" (DIN EN 50304 / DIN EN 60350), ébauche de paragraphe "Four à vapeur et combi-four vapeur".

Aliments	Récipients de cuisson	Quantité en g	Niveau d'enfournement	Bac de récupération	Température en °C*	Durée en min
Répartition de la vapeur						
Brocoli (10.1)	1x DGGL 8	300	quelconque	oui	100	3
	3x DGGL 8	300 chaque	2, 3, 4	oui	100	3
Approvisionnement en vapeur						
Brocoli (10.2)	1x DGGL 8	max.	quelconque	oui	100	3
Puissance avec charge maximale						
Petits pois (10.3)	2x DGGL 1	750 chaque	2, 4 **	oui	100	***
	2x DGGL 8	1000 chaque				

* Ne pas préchauffer l'appareil.

** Enfourner DGGL1 et DGGL8 l'un derrière l'autre aux différents niveaux.

*** Le test est terminé lorsque la température est de 85 °C à l'endroit le plus froid.

⚠ Risque de blessure !
La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.
Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

Risques de dommages !
N'utilisez ni détergent ni liquide vaisselle inadapté pour nettoyer les surfaces de votre appareil. Vous risqueriez de les abîmer ! Utilisez exclusivement des produits nettoyants ménagers.

N'utilisez aucun produit de nettoyage contenant des hydrocarbures aliphatiques. Ils pourraient faire gonfler les joints.

Après chaque utilisation, attendez que le four vapeur refroidisse complètement puis nettoyez-le et séchez-le ainsi que les accessoires.

Ne refermez la porte de l'appareil que lorsqu'il est entièrement sec.

Si l'appareil doit rester longtemps sans fonctionner, nettoyez-le soigneusement, afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs, etc. Laissez ensuite la porte de l'appareil ouverte.

Face frontale de l'appareil

Eliminez immédiatement les salissures de la face frontale de l'appareil.
Si vous les laissez s'incruster, vous risquez de ne plus pouvoir les enlever, et les surfaces pourraient se tacher, se décolorer ou changer d'aspect.

Nettoyez la face frontale avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.
Vous pouvez également la nettoyer avec un chiffon microfibres propre et humide, sans utiliser de détergent.

Les surfaces en verre présentant des rayures et des égratignures peuvent même se briser.

Toutes les surfaces risquent de se tacher, se décolorer ou changer d'aspect au contact de produits de nettoyage inappropriés.

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec

- des détergents à base de soude, d'alcali, d'ammoniaque, d'acide ou de chlore,
- des détergents anticalcaire,
- des détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- des détergents contenant des solvants,
- des nettoyants spéciaux pour l'inox,
- des nettoyants pour lave-vaisselle,
- des décapants pour four,
- des nettoyants pour le verre,
- des éponges abrasives ou des brosses dures comme des grattoirs,
- des éponges "efface-taches",
- des racloirs à lame aiguisée.

Enceinte de cuisson

Séchez l'enceinte de cuisson, le joint de porte, la conduite de récupération, l'intérieur de la porte et le compartiment du générateur de vapeur après chaque utilisation. L'eau condensée s'élimine facilement avec une éponge ou un carré vaisselle absorbant.

Nettoyez les salissures de graisse avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude.

A la longue, l'écoulement de liquide peut provoquer une altération de la couleur du **corps de chauffe inférieur**. Ces taches s'enlèvent facilement à l'aide du nettoyant spécial vitrocéramique et inox de Miele (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Rincez ensuite à l'eau claire en veillant à éliminer tout résidu de nettoyant.

Le **joint de porte** est, de par sa construction, conçu pour toute la durée de vie de l'appareil. S'il devait néanmoins être remplacé, veuillez vous adresser au service après-vente.

Ouvre-porte automatique

Veillez à ce qu'aucun reste d'aliment n'adhère à l'ouvre-porte. Nettoyez immédiatement les salissures avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Rincez à l'eau claire.

Accessoires

Bac de récupération, grille, récipients de cuisson

Nettoyez et séchez le bac de récupération, la grille et les récipients de cuisson après chaque utilisation. Toutes ces pièces peuvent passer au lave-vaisselle.

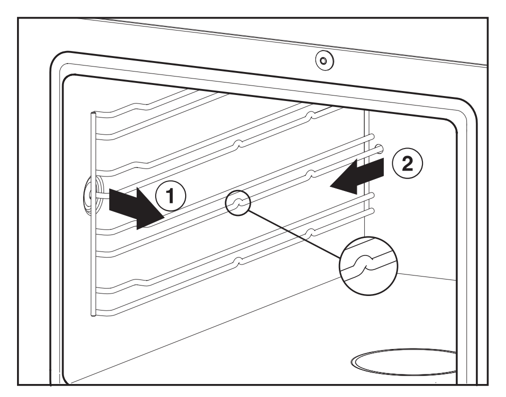
Les taches bleuâtres sur les récipients de cuisson s'enlèvent aisément avec du vinaigre.
Vous pouvez également utiliser le nettoyant spécial vitrocéramique et inox de Miele (voir chapitre "Accessoires disponibles en option"). Rincez ensuite les récipients de cuisson à l'eau claire afin d'éliminer tout résidu de nettoyant.

Réservoir à eau

Après chaque utilisation, retirez, videz et séchez le réservoir à eau. Vous éviterez ainsi l'accumulation de calcaire.

Grilles supports

Vous pouvez nettoyer les grilles supports au lave-vaisselle ou à la main, avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle.



- Enlevez la grille en tirant tout d'abord de côté ①, puis vers l'avant ②.
- Lorsque vous installez les grilles, veillez à ce qu'elles soient correctement enfilées (voir illustration). Appuyez fermement sur les grilles.

Si les grilles ne sont pas correctement installées, la sécurité anti-basculement et anti-extraction n'est pas assurée. De plus, la sonde thermique risque d'être endommagée quand vous enfournez le récipient de cuisson.

Détartrage

Pour le détartrage, nous vous recommandons d'utiliser les tablettes de détartrage Miele (voir "Accessoires en option"). Elles sont conçues spécialement pour les appareils Miele, afin d'optimiser le processus de détartrage.
D'autres produits de détartrage, qui, en plus de l'acide citrique peuvent aussi contenir d'autres acides et/ou des composants indésirables tels que des chlorures, peuvent endommager l'appareil. De plus, l'efficacité exigée ne pourrait être garantie si la concentration de solution de détartrage requise n'est pas respectée.

Veillez à ce que le détartrant n'entre pas en contact avec la poignée de porte ou les bandeaux métalliques, car cela pourrait provoquer des taches. Le cas échéant, essuyez immédiatement le détartrant.

Après un certain temps de fonctionnement, l'appareil doit être détartré. Lorsqu'il est temps de procéder au détartrage, le nombre de cycles de cuisson restants avant détartrage s'affiche à l'écran.

Après la dernière opération de cuisson autorisée avant le détartrage, l'appareil se bloque.
Nous vous recommandons de détartrer l'appareil avant qu'il ne se verrouille. Le processus de détartrage complet dure environ 38 minutes.

- Enclenchez l'appareil et sélectionnez "Détartrage".

Un message s'affiche à l'écran .

- Validez avec "OK".
- Versez 1,0 litre d'eau tiède jusqu'à la marque du réservoir d'eau puis ajoutez 2 tablettes de détartrage Miele.
- Introduisez le réservoir à eau dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Le temps restant s'affiche à l'écran. Le programme de détartrage commence.

Le processus de détartrage ne peut être interrompu que durant les 6 premières minutes.
N'éteignez en aucun cas l'appareil avant la fin du processus de détartrage, sinon l'opération devra être lancée une nouvelle fois.

Pendant le programme de détartrage, il vous sera demandé à deux reprises de rincer puis de remplir d'eau fraîche le réservoir d'eau.

Suivez les instructions à l'écran.

Lorsque le détartrage est terminé, un message vous en informe à l'écran.

Après le détartrage

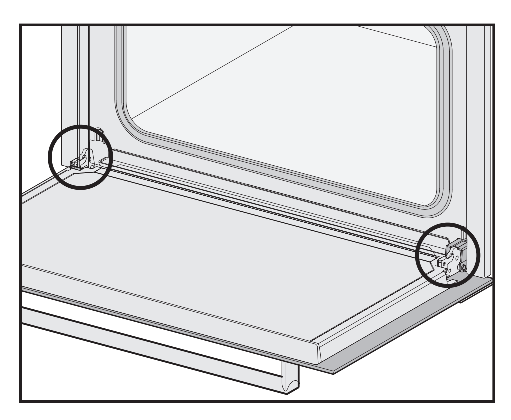
- Déclenchez l'appareil.
- Sortez, videz et séchez le réservoir d'eau.
- Séchez l'enceinte de cuisson.

Ne refermez la porte de l'appareil que lorsque l'enceinte de cuisson est entièrement sèche.

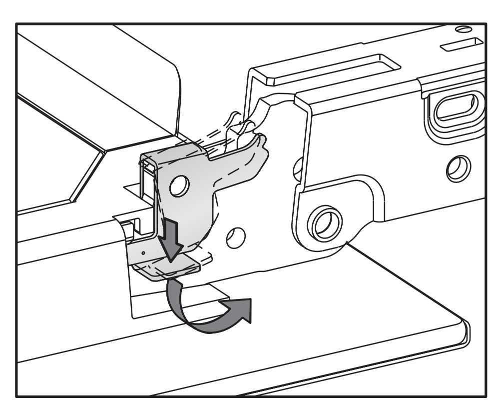
Porte de l'appareil

Enlever la porte

Avant de pouvoir enlever la porte, vous devez déverrouiller les étriers de blocage des deux charnières.

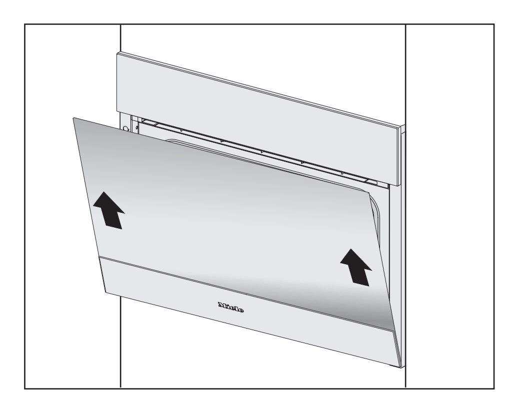


- Ouvrez entièrement la porte.
- Déverrouillez les étriers de blocage des deux charnières en effectuant une pression. Tournez les étriers jusqu'à la butée, en position oblique.



Risque de blessure !
Ne retirez en aucun cas la porte de ses supports en position horizontale. Ces derniers reviendraient brusquement en arrière et endommageraient l'appareil.

- Fermez la porte jusqu'à la butée.
- Saisissez la porte sur les côtés et sortez-la doucement de ses supports par le haut, en biais.



Ne tirez pas sur la poignée pour soulever la porte. La poignée risquerait de céder et les vitres de la porte pourraient être endommagées.
Lorsque vous enlevez la porte, veillez à ce qu'elle ne se bloque pas.

Mise en place

- Replacez la porte sur ses supports.

Veillez à ce que la porte ne se bloque pas.

- Ouvrez entièrement la porte.
- Tournez les étriers jusqu'à la butée, à l'horizontale.

Les étriers de blocage doivent impérativement être reverrouillés après le nettoyage. Sinon, la porte pourrait sortir de ses supports et être endommagée.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et des pannes susceptibles de survenir lors d'une utilisation quotidienne. Ceci vous permettra de gagner du temps et d'économiser de l'argent, puisque vous ne devrez pas appeler le service après-vente.

Les tableaux ci-dessous vous aideront à déceler les causes de l'anomalie ou de la panne et à y remédier. Mais attention :

⚠ Les réparations des appareils électriques ne doivent être confiées qu'à des électriciens professionnels. L'utilisateur s'expose à de graves dangers en cas de réparations non conformes.

Problème	**Cause et dépannage**
Il est impossible d'enclencher l'appareil.	Le fusible a sauté. ■ Enclenchez le disjoncteur (pour la protection minimale, voir la plaque signalétique). Une défaillance technique est peut-être survenue. ■ Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant environ 1 minute – en déclenchant le disjoncteur correspondant ou en dévissant entièrement le fusible, ou – en déclenchant le disjoncteur de protection FI (disjoncteur différentiel). Si, après le réenclenchement du fusible ou du disjoncteur différentiel, vous ne parvenez toujours pas à remettre l'appareil en marche, contactez un électricien professionnel ou le service après-vente.
Le mode expo est activé et l'appareil ne chauffe pas.	■ Désactivez le mode expo. Ce faisant, suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Problème	Cause et dépannage
Un bruit de ventilation se fait encore entendre une fois l'appareil déclenché.	L'appareil est équipé d'un ventilateur chargé d'évacuer les buées de l'enceinte de cuisson vers l'extérieur. Le ventilateur continue de tourner une fois l'appareil déclenché. Il s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps.
Après avoir été enclenché, pendant qu'il fonctionne et après avoir été déclenché, l'appareil émet un bruit (ronflement).	Ce bruit n'indique ni un malfonctionnement ni un défaut de l'appareil. Il survient lors du pompage et de la vidange de l'eau.
Après un déménagement, l'appareil ne passe plus de la phase de préchauffage à celle de cuisson.	La température d'ébullition de l'eau s'est modifié, car l'altitude à laquelle l'appareil est maintenant installé diffère d'au moins 300 mètres par rapport à l'emplacement de l'ancien appareil. ■ Pour adapter la température d'ébullition, exécutez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien > Détartrage").
Lorsqu'il est en fonction, l'appareil dégage énormément de vapeur ou de la vapeur s'échappe par d'autres endroits qu'à l'accoutumée.	La porte n'est pas bien fermée. ■ Fermez la porte. Le joint de porte n'est pas correctement en place. ■ Rectifiez la position du joint de porte de telle sorte qu'il soit bien ajusté. Le joint de porte est endommagé et présente des fissures, par exemple. ■ Remplacez le joint.
Un sifflement se fait entendre lorsque l'appareil se remet en marche.	Une fois la porte fermée, la pression est équilibrée, ce qui peut déclencher un sifflement. Cela n'indique pas que l'appareil présente un défaut.

Problème	Cause et dépannage
Les fonctions "Départ à" et "Fin à" ne sont pas représentées.	Avec le mode Détartrer, ces fonctions ne sont généralement pas disponibles. La température de l'enceinte de cuisson est trop élevée, p. ex. après une cuisson. ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.
L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux. S'il faut remplacer l'ampoule, appelez le service après-vente.
Un F, suivi d'un chiffre, est affiché à l'écran.	
F 44	Défaut communication. ■ Déclenchez l'appareil, attendez quelques minutes, puis réenclenchez-le. Si le message d'erreur s'affiche à nouveau à l'écran, appelez le service après-vente.
F .. Autres messages d'erreur	Défaut technique. ■ Déclenchez l'appareil et contactez le service après-vente.

Accessoires disponibles en option

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander aisément ces produits au webshop Miele.

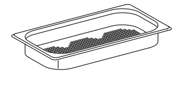


Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir au verso du mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

Récipients de cuisson

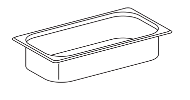
De nombreux récipients de cuisson perforés et non perforés sont disponibles en différentes tailles :

DGGL 1



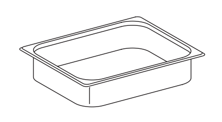
récipient de cuisson perforé
contenance 1,5 l / capacité utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

DGG 2



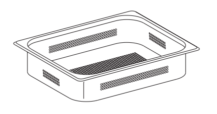
récipient de cuisson non perforé
contenance 2,5 l / capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

DGG 3



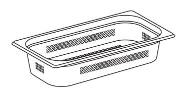
récipient de cuisson non perforé
contenance 4,0 l / capacité utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 4



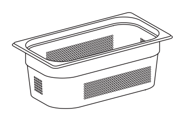
récipient de cuisson perforé
contenance 4,0 l / capacité utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 5



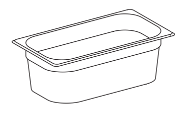
récipient de cuisson perforé
contenance 2,5 l / capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 6



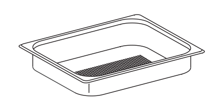
récipient de cuisson perforé
contenance 4,0 l / capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGG 7



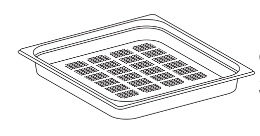
récipient de cuisson non perforé
contenance 4,0 l / capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGGL 8



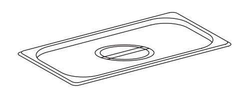
récipient de cuisson perforé
contenance 2,0 l / capacité utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

DGGL 13



récipient de cuisson perforé
contenance 3,3 l / capacité utile 2,0 l
325 x 350 x 40 mm (l x P x H)

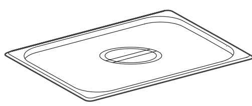
DGD 1/3



Couvercle pour récipient de cuisson 325 x 175 mm

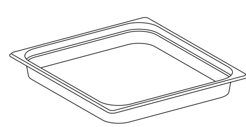
Accessoires disponibles en option

DGD 1/2



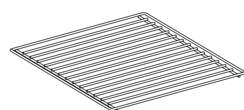
Couvercle pour récipient de cuisson 325 x 265 mm

Bac de récupération



Pour récupérer le liquide qui s'égoutte
325 x 430 x 40 mm (l x P x H)

Grille



Pour y déposer ses propres plats de cuisson

Produits de nettoyage et d'entretien

Tablettes de détartrage 6 pièces



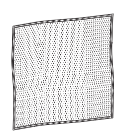
Pour détartrer l'appareil

Nettoyant vitrocéramique et inox 250 ml



Pour éliminer les taches et les décolorations du corps de chauffe inférieur dues à l'écoulement de liquides.
Pour éliminer les taches et les décolorations des récipients de cuisson.

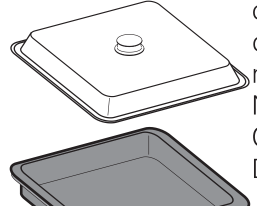
Chiffon microfibres



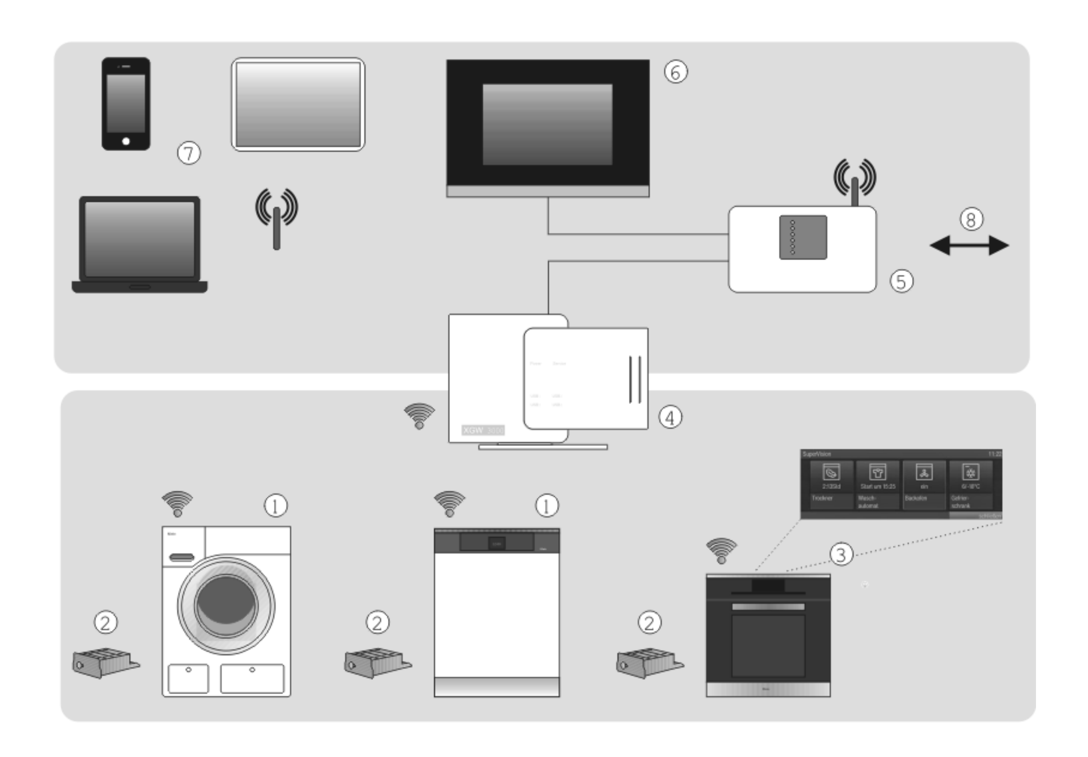
Pour éliminer les traces de doigts et les petites salissures

Divers

Plat à rôtir polyvalent KMB 5000-S



Plat en fonte d'aluminium, à revêtement antiadhésif, avec couvercle inox. Egalement adapté à la zone de rôtissage d'un plan de cuisson à induction et à tous les types de cuisinières et de fours.
Ne convient pas aux plans de cuisson à gaz.
Capacité maximale : 2,5 kg
Dimensions : 325 x 260 x 65 mm (l x P x H)



① Appareil ménager compatible Miele@home

② Module de communication XKM3000Z Miele@home

③ Appareil ménager compatible Miele@home avec fonction SuperVision

④ Passerelle Miele@home Gateway XGW3000

⑤ Routeur WiFi

⑥ Connexion à des systèmes de domotique

⑦ Smartphone, tablette PC, ordinateur portable

⑧ Connexion à Internet

Votre appareil ménager ①/③ est doté d'une capacité de communication et peut être intégré dans le système Miele@home par le biais d'un module de communication ② disponible en option.

Dans le système Miele@home, les appareils ménagers communicants envoient, par le biais du réseau électrique, des informations sur leur état opérationnel et sur le déroulement du programme à un écran ③, p. ex. un four doté de la fonction SuperVision.

Affichage des informations, commande des appareils ménagers

- Appareil SuperVision ③
  Il est possible de faire afficher sur l'écran de certains appareils ménagers communicants le stade de fonctionnement d'autres appareils ménagers.

- Terminaux mobiles ⑦
  Avec un PC, un ordinateur portable, une tablette PC ou un smartphone, il est possible de faire afficher, dans la zone de réception du réseau WLAN domestique ⑤, des informations sur le stade de fonctionnement des appareils ménagers et d'exécuter certaines commandes.

- Réseau domestique ⑥
  Le système Miele@home permet de mettre en place un réseau domestique. Avec la passerelle Miele@home Gateway ④, les appareils ménagers avec fonction de communication peuvent être intégrés dans d'autres systèmes de bus domestiques.

  En Allemagne, les appareils ménagers avec fonction de communication peuvent être intégrés à la plateforme QIVICON Smart Home (www.qivicon.de), à la place de la passerelle Miele@home Gateway.

SmartStart

Les appareils compatibles Smart Grid peuvent être démarrés automatiquement durant les heures où l'électricité est moins chère et où la quantité d'électricité disponible est suffisante (p. ex. dans le cas d'une installation photovoltaïque).

Accessoires en option nécessaires

- Module de communication XKM3000Z
- Jeu d'adaptation pour la préparation à la communication XKV (dépend de l'appareil)
- Passerelle Miele@home Gateway XGW3000

Des instructions d'installation et un mode d'emploi séparés sont joints aux accessoires.

Informations supplémentaires

Vous trouverez d'autres informations sur Miele@home sur le site Internet de Miele et dans les modes d'emploi des différents composants Miele@home.

Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) inscrites sur la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement concorder avec celles du réseau électrique afin de ne pas endommager l'appareil.
Comparez-les avant de raccorder l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien professionnel.

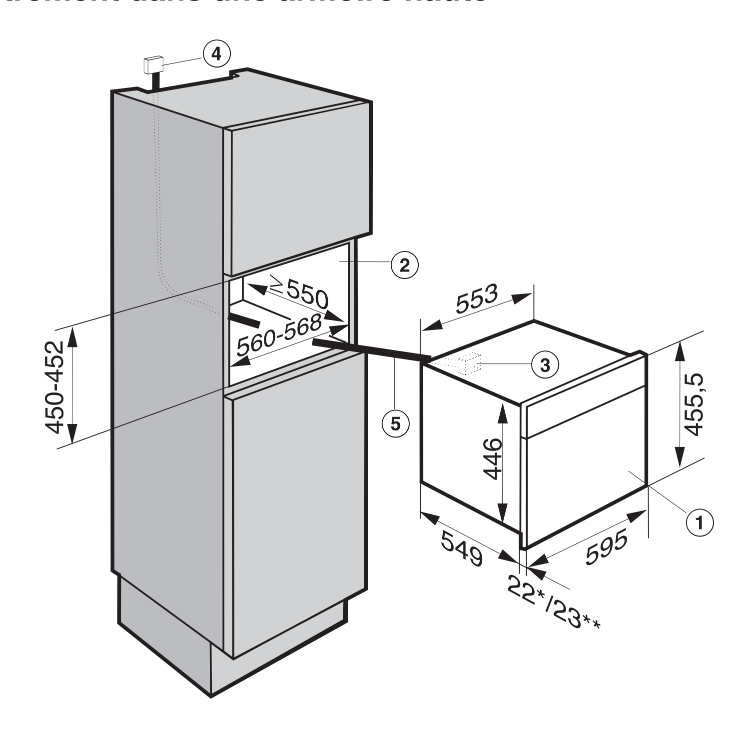
▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le four à vapeur au réseau électrique par ce moyen.

▶ La prise doit rester facilement accessible une fois l'appareil encastré.

▶ Le four à vapeur doit être placé de telle sorte que l'utilisateur puisse contrôler le contenu du récipient de cuisson situé au niveau le plus haut. Ceci permettra d'éviter que de l'eau ou des mets très chauds ne débordent et n'occasionnent des brûlures.

Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans une armoire haute



* Appareils à façade en verre
** Appareils à façade en métal

① Four à vapeur encastrable

② Niche d'encastrement

③ Câble d'alimentation - introduction sur l'appareil

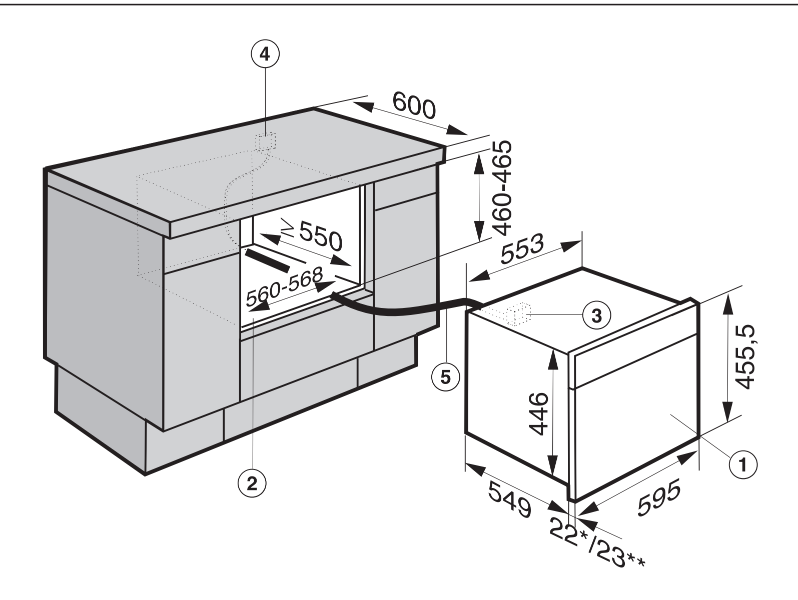
④ Emplacement recommandé pour le raccordement électrique

⑤ Câble d'alimentation

Cotes de l'appareil et d'encastrement

Encastrement dans une armoire basse

Si l'appareil doit être encastré au-dessous d'un plan de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement du plan de cuisson et de tenir compte de la hauteur d'encastrement de celui-ci.



* Appareils à façade en verre
** Appareils à façade en métal

① Four à vapeur encastrable

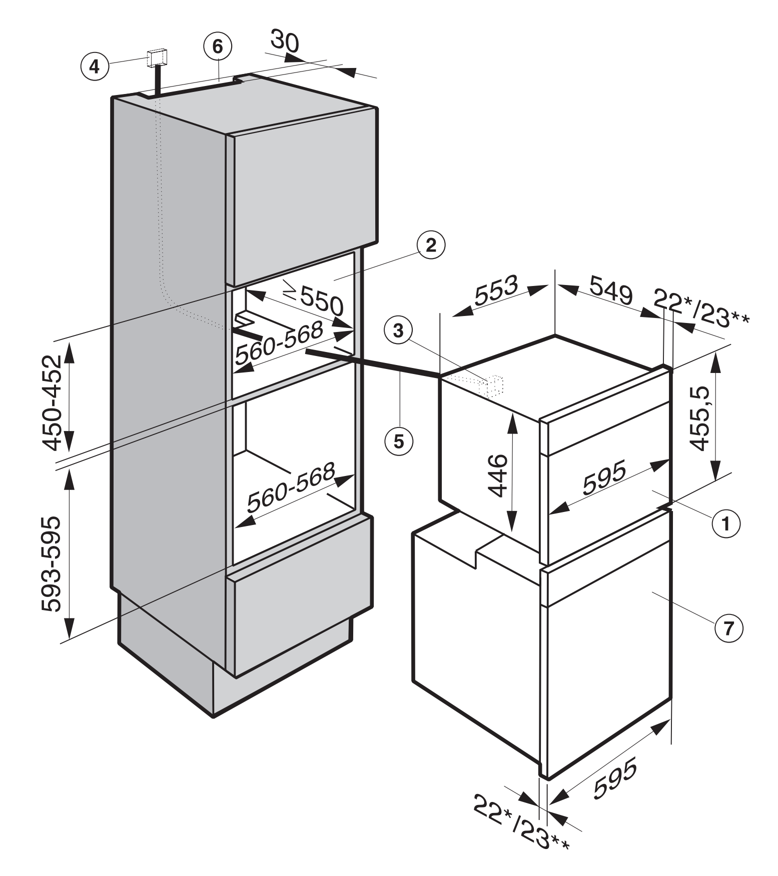
② Niche d'encastrement

③ Câble d'alimentation - introduction sur l'appareil

④ Emplacement recommandé pour le raccordement électrique

⑤ Câble d'alimentation

Encastrement en combinaison avec un four



* Appareils à façade en verre
** Appareils à façade en métal

① Four à vapeur encastrable

② Niche d'encastrement

③ Câble d'alimentation - introduction sur l'appareil

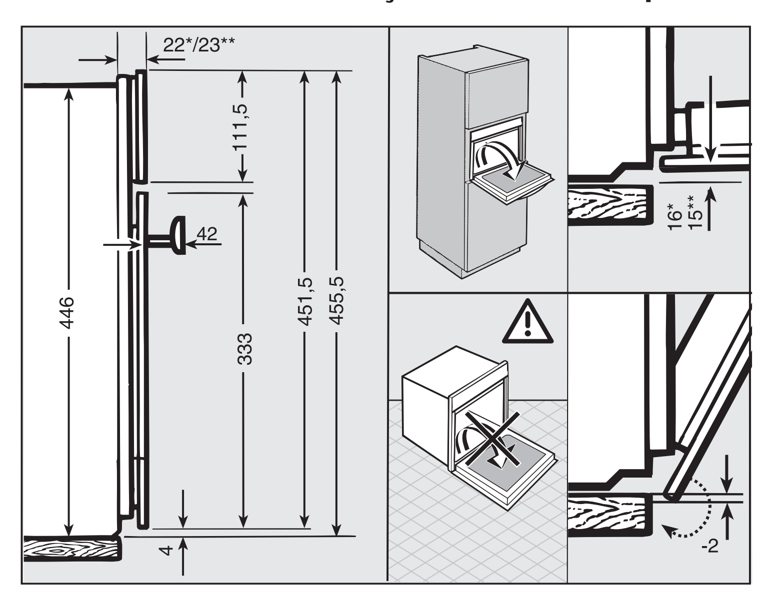
④ Emplacement recommandé pour les raccordements électriques

⑤ Câble d'alimentation

⑥ Découpe pour l'aération en cas de combinaison avec un four à pyrolyse

⑦ Four

Cotes détaillées de la façade du four à vapeur

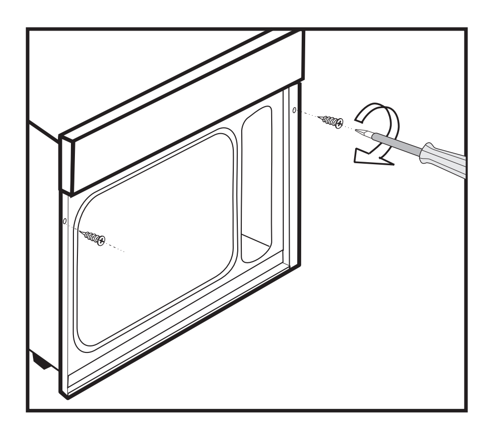


* Appareils à façade en verre

** Appareils à façade en métal

- Glissez l'appareil dans sa niche d'encastrement et ajustez sa position.

L'appareil doit être en position horizontale pour assurer le fonctionnement sans faille du réservoir à eau.
L'écart maximal admissible par rapport à l'horizontale est de 2°.



- Fixez l'appareil aux parois latérales de l'armoire, à droite et à gauche, à l'aide des vis à bois fournies 3,5 x 25 mm.

Il est recommandé de raccorder l'appareil au réseau électrique par le biais d'une prise. Ceci facilitera une éventuelle intervention du service après-vente.

La prise doit rester facilement accessible une fois l'appareil encastré.

Si la fiche mâle a été détachée du cordon d'alimentation, ou si le câble du secteur ne se termine pas par une prise femelle, il faut confier le raccordement du four à vapeur au secteur à un électricien professionnel.

Si la prise n'est plus accessible ou si un raccordement fixe est prévu, il faut prévoir un dispositif de coupure omnipolaire côté installation. Tout interrupteur présentant une ouverture des contacts d'au moins 3 mm peut servir de dispositif de sectionnement. En font partie les interrupteurs LS, les fusibles et les disjoncteurs.

Si le câble du secteur est endommagé, il faut le remplacer par un câble spécial de type H 05 VV-F (gaine isolante en PVC), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Les **données de raccordement** nécessaires se trouvent sur la **plaque signalétique**. Ces données doivent concorder avec celles du réseau.

Le fabricant fait remarquer qu'il ne sera en aucun cas responsable de dommages directs ou indirects découlant d'un encastrement non réalisé dans les règles de l'art ou d'un branchement incorrect.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages causés par un circuit de mise à la terre défectueux ou manquant sur l'installation (en cas d'électrocution, par exemple).

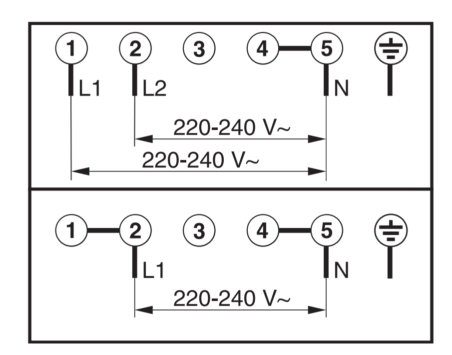
La protection contre tout contact avec les pièces sous tension doit, après le montage, être assurée.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement et fusibles

AC 400 V 2N / 50 Hz
Disjoncteur de surintensité 10 A
Caractéristique de déclenchement type B ou C



Disjoncteur différentiel

Pour renforcer la sécurité, il est recommandé de connecter en amont de l'appareil un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA.

Déconnexion du réseau

Si le circuit électrique de l'appareil doit être déconnecté du réseau, procédez de la façon suivante, selon l'installation :

- **fusibles de protection**
  enlevez entièrement les fusibles des porte-fusibles, ou :
- **disjoncteurs à vis**
  pressez le bouton de contrôle (rouge) jusqu'à ce que le bouton médian (noir) sorte, ou :
- **disjoncteurs intégrés**
  (interrupteurs de protection de type B ou C au moins) : faites basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt), ou bien :
- **disjoncteur de protection FI**
  (disjoncteur différentiel)
  faites passer l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après la coupure, le réseau doit être protégé contre les remises sous tension.

Pour des dérangements auxquels vous ne pouvez pas remédier vous-même, veuillez contacter :

- votre revendeur Miele
- le centre de service Miele à Spreitenbach :

Téléphone 0 800 800 222
Fax 056 417 29 04

Veuillez indiquer la désignation du modèle et le numéro de fabrication de votre appareil au service après-vente. Ces données se trouvent sur la plaque signalétique jointe.

Collez ici la plaque signalétique. Assurez-vous que la désignation du modèle correspond bien aux indications portées sur la page de couverture du présent mode d'emploi.

Période de garantie et conditions de garantie

La période de garantie est de 2 ans. Pour de plus amples informations sur les conditions de la garantie, appelez le 0 800 800 222.



Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Téléphone 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet : http://www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Téléphone 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet : http://www.miele.ch

Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Téléphone +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet : http://www.miele.de



DG 6600



fr - CH

M.-Nr. 09 679 940 / 01